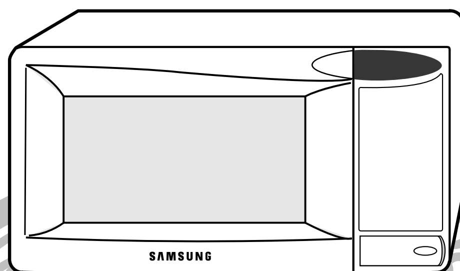
SAMSUNG

คู่มือการใช้งาน

คู่มือสำหรับเจ้าของเครื่องและคู่มือการทำอาหาร

CE2933N



Code No. : DE68-02301A

คู่มือการใช้แบบย่อ

เมื่อต้องการปรุงอาหาร

Power level
ระดับความร้อน

1. วางถาดอาหารลงในเตาอบไมโครเวฟ
   เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่มระดับความร้อนหนึ่งหรือหลายครั้ง

h ชั่วโมง 10min นาที | min นาที 1 min นาที | serving เสิร์ฟ 10 s วินาที

2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม 10 นาที 1 นาทีและ 10 วินาที

Start /+30s
เริ่ม / +30 วินาที

3. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาที
   ผลปรากฏ: เตาอบไมโครเวฟเริ่มทำงาน
   เตาอบไมโครเวฟจะส่งเสียง "บี๊บ" 4 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

เมื่อต้องการละลายอาหารแช่แข็ง

1.Meat เนื้อ
2.Fish ปลา
3.Poultry เป็ด/ไก่
Auto Defrost
ละลายอาหารแช่แข็ง

1. วางอาหารแช่แข็งลงในเตา
   กดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งหนึ่งหรือหลายครั้งตามประเภทของอาหารที่จะทำการละลาย

Kg
กิโลกรัม
g
กรัม

2. เลือกน้ำหนักอาหาร โดยกดปุ่มกิโลกรัมและกรัมตามความต้องการ

Start /+30s
เริ่ม / +30 วินาที

3. กดปุ่มเริ่มทำงาน + 30 วินาที

เมื่อต้องการเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร

Start /+30s
เริ่ม / +30 วินาที

นำอาหารออกจากเตา
กดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งหรือหลายครั้งเพื่อเพิ่มเวลาการปรุงอาหาร 30 วินาทีต่อครั้ง

หากต้องการย่างอาหาร

Grill
ย่าง

1. โดยกดปุ่มย่างและปุ่ม 10นาที 1นาทีและ10วินาที
   เพื่ออุ่นตะแกรงให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

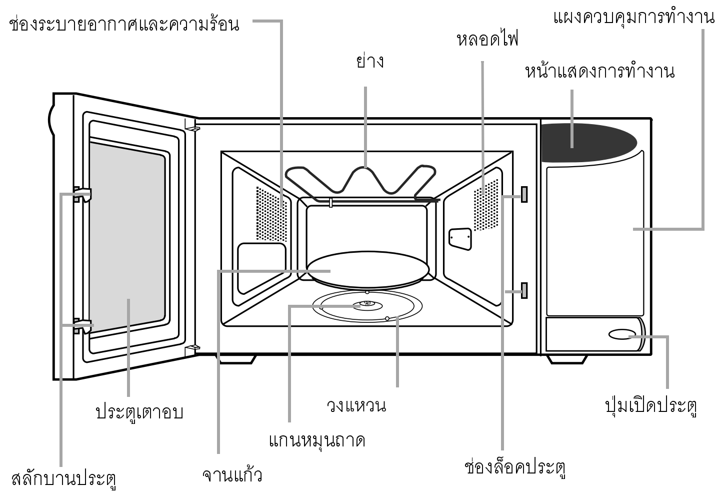
h ชั่วโมง 10min นาที | min นาที 1 min นาที | serving เสิร์ฟ 10 s วินาที

2. วางอาหารบนชั้นวางของในเตาอบไมโครเวฟ
   กดปุ่มย่าง เลือกเวลาการทำงานโดยกดปุ่ม10นาที 1นาทีและ10วินาที

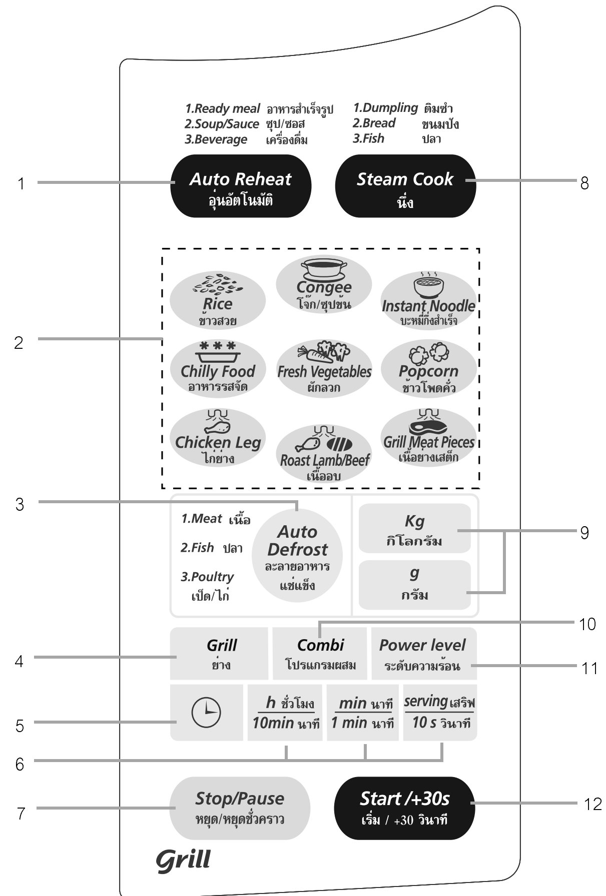
Start /+30s
เริ่ม / +30 วินาที

3. กดปุ่มเริ่มทำงาน + 30วินาที

ส่วนประกอบของเตาอบไมโครเวฟ



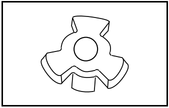
แผงควบคุมการทำงานl



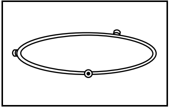
1. การเลือกอุ่นอาหารอัตโนมัติ
2. การอุ่น/ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
3. ปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ
4. การย่างอาหาร
5. ปุ่มตั้งเวลานาฬิกา
6. ปุ่มตั้งเวลาการทำงาน
7. ปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราว
8. การเลือกนึ่งอาหาร
9. ปุ่มเลือกน้ำหนัก
10. การปรุงอาหารแบบผสม
11. ปุ่มเลือกระดับความร้อน
12. ปุ่มเริ่มทำงาน

อุปกรณ์เสริม

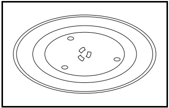
ท่านจะได้รับอุปกรณ์เสริมที่จะประกอบใช้งานได้หลายอย่างตามรุ่นเตาอบไมโครเวฟของท่าน



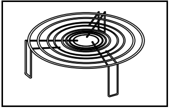
1. แกนหมุนถามจะอยู่เหนือเพลามอเตอร์บนฐานของเตาอบไมโครเวฟ
   วัตถุประสงค์: แกนหมุนถาดจะทำให้จานแก้วหมุน



2. วงแหวนจะวางอยู่ตรงกลางของเตาอบไมโครเวฟ
   วัตถุประสงค์: วงแหวนจะทำหน้าที่รองรับจานแก้ว



3. จานแก้วจะวางอยู่บนวงแหวนโดยที่ตรงกลางจานแก้วอยู่บนแท่นหมุน
   วัตถุประสงค์: จานแก้วทำหน้าที่เป็นฐานรองสำหรับการปรุงอาหาร สามารถเคลื่อนย้ายเพื่อทำความสะอาดได้ง่าย



4. วางตะแกรงโลหะบนจานแก้ว
   วัตถุประสงค์: ใช้ตะแกรงโลหะปรุงอาหารได้สองอย่างในเวลาเดียวกัน จานใบหนึ่งอาจอยู่บนจานแก้ว และอีกใบหนึ่งอยู่บนตะแกรง เพื่อความสะดวกสำหรับย่างอาหารประเภทไก่โดยไม่ต้องกลับด้านและสามารถใช้ย่างอาหารแบบผสมได้ ตะแกรงโลหะใช้เมื่อย่างอาหารและปรุงอาหารแบบผสม

 ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟเมื่อไม่มีวงแหวนและจานแก้ว

ข้อแนะนำในการใช้คู่มือ

เนื้อหาของคู่มือการใช้เตาอบไมโครเวฟเล่มนี้จะประกอบไปด้วยข้อมูลที่มีประโยน์อย่างยิ่ง ในการอ้างอิงสำหรับประกอบการปรุงอาหารดังนี้

- *ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย*
- *ภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสม*
- *เคล็ดลับและข้อแนะนำในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ*

ท่านอาจใช้เตาอบไมโครเวฟแบบง่าย ๆ ได้ทันที โดยศึกษาวิธีการใช้งานเตาอบไมโครเวฟ พื้นฐานจากคู่มือการใช้แบบย่อที่อยู่หน้าปกด้านในของหนังสือคู่มือเล่มนี้

- *การปรุงอาหาร*
- *การละลายอาหารแช่แข็ง*
- *การอุ่นอาหาร*
- *การย่างอาหาร*

ในกรณีที่จะทำให้สะดวกต่อการใช้งานยิ่งขึ้น สามารถสังเกตขั้นตอนการใช้งานได้จากภาพประกอบ ของคู่มือและหน้าแสดงส่วนประกอบ/แผงควบคุมการทำงานซึ่งอยู่ตอนท้ายของหนังสือคู่มือเล่มนี้
ขั้นตอนวิธีการทำงานทีละขั้นจะใช้สัญลักษณ์สองรูปแบบคือ

		
ข้อสำคัญ	หมายเหตุ	ข้อควรระวัง

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการระเบิดซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากการใช้พลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

การละเลยที่จะสังเกตหรือปฏิบัติตามคำเตือนอาจทำให้เกิดผลเสียหายต่อวงจรพลังงานความร้อน

(ก) ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟขณะที่ประตูเตาอบเปิดอยู่และมีวัสดุแปลกปลอมไปติดค้างอยู่ในช่องล็อคของเตาอบ

(ข) ห้ามวางหรือนำสิ่งแปลกปลอมใด ๆ ใส่ระหว่างประตูเตาอบและส่วนหน้าของเตาอบหรือปล่อยให้เศษอาหาร วัสดุที่ใช้ทำความสะอาดตกค้างสะสมอยู่บนพื้นผิวกรอบของประตูเพราะจะทำให้ประตูปิดไม่สนิท ควรตรวจสอบประตู ผิวหน้าของประตูและขอบของประตูให้สะอาดอยู่เสมอโดยเช็ดด้วยผ้านุ่มสะอาดชุบน้ำหมาด ๆ และเช็ดด้วยผ้าแห้งสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน

(ค) ห้ามใช้งานเตาอบไมโครเวฟ เมื่อเกิดการชำรุดเสียหาย จนกว่าจะได้รับการแก้ไขจากช่างผู้ชำนาญ สิ่งสำคัญซึ่งควรระมัดระวังคือการเปิดประตูเตาอบอย่างถูกต้องเพื่อไม่ให้เกิดการชำรุดเสียหายดังนี้
(1) ประตูขอบของประตูและผิวหน้าของขอบประตู
(2) สลักบานประตู (เสียหายหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(ง) ห้ามปรับแต่งดัดแปลงแก้ไขหรือซ่อมแซมเตาอบไมโครเวฟด้วยตนเอง ในกรณีไม่มีคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้ควรให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ดำเนินการเท่านั้น

คู่มือเรื่องความปลอดภัยที่สำคัญ
โปรดอ่านอย่างละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต
ก่อนการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟกรุณาตรวจสอบสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. ห้ามใช้ภาชนะที่มีส่วนประกอบของโลหะในเตาอบไมโครเวฟ เช่น
   - ภาชนะบรรจุอาหารที่มีส่วนประกอบของโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน
   - ช้อมส้อม ที่เปิดจุกขวด

   เหตุผล: เพราะอาจเกิดประจุไฟฟ้าหรือประกายไฟซึ่งอาจทำให้เตาอบเสียหายได้

2. ห้ามทำความร้อนแก่สิ่งต่อไปนี้
   - ขวดโหลหรือภาชนะที่ปิดผนึกแบบสูญญากาศ ตัวอย่างเช่น ขวดอาหาร ขวดนมเด็ก
   - อาหารที่มีวัสดุคลุมจนอากาศไม่สามารถเข้าไปได้ ตัวอย่างเช่น ไข่ ถั่วทั้งเปลือก มะเขือเทศ

   เหตุผล: เพราะแรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารหรือภาชนะที่ใส่แตกได้
   เคล็ดลับ: ควรเปิดฝาภาชนะนั้น ๆ หรือเจาะรูที่ผิวของอาหาร

3. ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟขณะที่ไม่มีสิ่งใด ๆ อยู่ในเตาอบ
   เหตุผล: เพราะอาจทำให้ผนังเตาอบเสียหายได้
   เคล็ดลับ: ควรวางแก้วที่ใส่น้ำอยู่ในเตาอบไมโครเวฟเสมอเพราะน้ำสามารถดูดซับคลื่นไมโครเวฟหากกรณีที่บังเอิญเปิดเตาอบโดยไม่มีอาหารอยู่ภายใน

4. ห้ามนำผ้าหรือกระดาษปิดกั้นด้านข้างและด้านหลังของช่องระบายอากาศ
   เหตุผล: ผ้าหรือกระดาษอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้เนื่องจากการระบายความร้อนจากเตาอบไมโครเวฟ

5. ควรสวมถุงมือทุกครั้งเมื่อนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟ
   เหตุผล: เพราะภาชนะบางชนิดจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟและความร้อนจากอาหารจะถ่ายเทไปสู่ภาชนะทำให้เกิดความร้อนได้

6. ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่ให้พลังงานความร้อนและผนังด้านในของเตาอบ
   เหตุผล: เพราะผนังภายในและชิ้นส่วนอาจร้อนจนทำให้ผิวหนังไหม้ได้ ถึงแม้จะปรุงอาหารเสร็จแล้วก็ตาม ทั้งไม่ควรนำวัตถุไวไฟใด ๆ ไปสัมผัสกับพื้นผิวด้านในเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลงเสียก่อน

7. เพื่อลดความเสี่ยงกับการติดไฟและความเสียหายภายในเตาอบ
   - ห้ามเก็บวัตถุไวไฟไว้ในเตาอบ
   - ควรถอดลวดมัดถุงอาหารออกก่อนนำเข้าเตาอบ
   - ไม่ควรใช้เตาอบเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - ถ้าเกิดควันไฟขึ้นให้เปิดประตูเตาอบ ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกทันที

8. ท่านควรระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อปรุงอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวหรืออาหารทารก
   - ควรพักอาหารไว้อย่างน้อย 20 นาทีทุกครั้งหลังจากปิดเครื่องเพื่อให้อุณหภูมิความร้อนกระจายไปทั่วอาหาร
   - ควรคนอาหารระหว่างปรุงในกรณีที่จำเป็นเท่านั้นและควรคนอาหารหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้วทุกครั้ง
   - ควรระมัดระวังเมื่อจับภาชนะหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว หากภาชนะมีความร้อนสูงจนเกินไปอาจถูกลวกได้
   - โปรดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารทารก
   - ระวังอันตรายอาจเกิดจากการเลื่อนของเหลวที่เดือด
   - เพื่อป้องกันการเดือดจัดและอันตรายจากการถูกลวก ท่านควรใช้ช้อนพลาสติกคนอาหารก่อนระหว่างและหลังจากการปรุงอาหาร

     เหตุผล: เพราะจุดเดือดของของเหลวอาจกระเด็นไปได้ในขณะใช้งาน การเดือดจัดจึงอาจเริ่มเมื่อนำภาชนะออกจากเตาและอาจเป็นสาเหตุทำให้ท่านถูกลวกได้
   - ในกรณีที่โดนลวกหรือถูกอาหารเดือดกระเด็นเข้าใส่ให้ปฐมพยาบาลเบื้องต้นดังนี้
     * จุ่มผิวหนังบริเวณที่โดนลวกในน้ำเย็นประมาณ 10 นาที
     * พันแผลด้วยผ้าแห้งสะอาด
     * ห้ามทาครีม น้ำมัน โลชั่นใด ๆ บริเวณที่โดนลวก
   - ไม่ควรใส่อาหารเต็มภาชนะบรรจุและควรเลือกใช้ภาชนะที่มีปากกว้างกว่าด้านก้นเพื่อป้องกันของเหลวที่เดือดจัดและอาจแตกได้เมื่อได้รับความร้อนสูง
   - ควรตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมของทารกก่อนนำไปให้รับประทาน
   - ไม่ควรอุ่นขวดนมทารกขณะที่มีจุกนมปิดอยู่เพราะขวดอาจระเบิดและแตกได้

9. ควรระวังไม่ให้สายไฟชำรุดเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำและเก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่มีความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟหากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ควรยืนห่างเตาอบไมโครเวฟประมาณหนึ่งช่วงแขนขณะเปิดประตูเตาอบหลังจากการปรุงอาหาร
    เหตุผล: เพราะไอความร้อนที่ระเหยออกมาอาจจะทำอันตรายต่อผิวหนังได้

TA

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

11. ดูแลรักษาเตาอบไมโครเวฟให้สะอาดอยู่เสมอ
    เหตุผล: เพราะเศษอาหารหรือคราบน้ำมันที่ติดอยู่ภายในผนังเตาอาจทำความเสียหาย ให้กับสีภายใน และลดประสิทธิภาพการทำงานของเตาอบไมโครเวฟ

12. ท่านจะได้ยินเสียง " คลิก" ขณะเตาอบทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อเตาอบทำการละลายอาหารแช่แข็ง)
    เหตุผล: เสียงนี้เป็นเหตุการณ์ปกติเมื่อกระแสไฟฟ้าที่ออกมากำลังเปลี่ยนแปลง

13. เมื่อเตาอบไมโครเวฟทำงานในขณะที่ไม่มีสิ่งใดอยู่ในเตา กระแสไฟฟ้าจะถูกตัดโดยอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัย ท่านสามารถใช้เตาอบไมโครเวฟตามปกติได้หลังจาก 30 นาทีผ่านไป

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

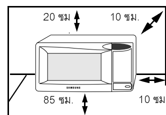
ท่านควรตรวจสอบดูภายในเตาอบเป็นระยะ ๆ ขณะที่ทำการปรุงอาหาร เมื่อใช้ภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุที่ลุกติดไฟง่าย

ข้อสำคัญ

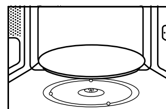
ห้ามให้เด็กใช้หรือเล่นเตาอบไมโครเวฟโดยเด็ดขาด
ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือทารกอยู่ใกล้เตาอบไมโครเวฟ
ขณะใช้งานไม่ควรวางหรือซ่อนของเล่นเด็กไว้บนเตาอบไมโครเวฟ

การติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ

ควรติดตั้งเตาอบในบริเวณที่แข็งแรงบนพื้นที่ราบและได้รับสมดุล



1. เมื่อติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ ควรให้ผนังรอบด้านเตาอบ มีพื้นที่ว่างอย่างน้อย 10ซ.ม. (4นิ้ว) และให้มีช่องว่าง 20ซม (8นิ้ว) จากด้านบน และ80 ซ.ม.จากพื้นเพื่อใช้สำหรับระบายหรือถ่ายเทอากาศ



2. นำวัสดุที่ใช้ในการบรรจุต่าง ๆ ออกจากเตาอบ ติดตั้งแท่นหมุนและจานแก้ว นอกจากนี้ควรตรวจดูว่าจานแก้วสามารถหมุนได้อย่างไม่ติดขัดใด ๆ

3. ควรติดตั้งเตาอบไมโครเวฟไว้ให้อยู่ใกล้เต้าเสียบปลั๊กไฟ

✻ ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ เพราะเครื่องอาจร้อนจัดเกินไปจนเครื่องดับเองโดยอัตโนมัติและเครื่องจะไม่ทำงานจนกว่าอุณหภูมิเตาอบจะเย็นลง

✻ เพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเอง ต่อสายไฟเข้ากับเต้าเสียบสายดิน 3 ตา กระแสสลับ 220 โวลท์ 50 เฮิร์ซ หากสายไฟของอุปกรณ์นี้ได้รับความเสียหาย ต้องเปลี่ยนสายไฟโดยผู้ผลิตหรือหน่วยบริการหรือผู้เชี่ยวชาญในระดับเดียวกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

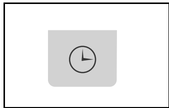
✻ ห้ามติดตั้งเตาอบไมโครเวฟในบริเวณที่ร้อนหรือเปียกชื้น
และห้ามตั้งเตาอบใกล้กับเตาไฟหรือท่อส่งความร้อน
ควรตรวจสอบกำลังไฟที่ใช้กับเตาอบไมโครเวฟให้ถูกต้องและสายไฟที่ต่อเพิ่มขึ้น ควรได้รับมาตรฐานเดียวกันกับสายไฟที่ติดมากับเตาอบไมโครเวฟ
ก่อนใช้เตาอบไมโครเวฟครั้งแรก ควรทำความสะอาดภายในเตาอบไมโครเวฟ และผิวขอบประตูด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำหมาด ๆ

การตั้งเวลานาฬิกา

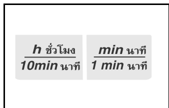
เตาอบไมโครเวฟของท่านสามารถตั้งเวลานาฬิกาที่ติดอยู่ในตัวเครื่องได้ 2 แบบคือ แบบ 12 ช.ม.และ 24 ช.ม. และท่านควรตั้งเวลาเมื่อ

- *เริ่มติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ*
- *หลังจากเกิดไฟฟ้าลัดวงจร*

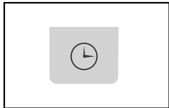
✉ อย่าลืมตั้งนาฬิกาใหม่เมื่อท่านเปลี่ยนเวลาเป็นและจากฤดูร้อนและฤดูหนาว



1. **แสดงเวลาแบบ...** **จำนวนกดปุ่ม , นาฬิกา ....**
   แบบ 24 ช.ม. 1 ครั้ง
   แบบ 12 ช.ม. 2 ครั้ง



2. ตั้งเวลาหน่วยชั่วโมงโดยกดปุ่มชั่วโมง และตั้งเวลาหน่วยนาทีโดยกดปุ่มนาที



3. เมื่อหน้าจอบอกเวลาที่ระบุแล้วกดปุ่มนาฬิกาเพื่อให้เวลาเริ่มเดิน
   ผลปรากฏ: เวลาจริงจะปรากฏบนหน้าจอเมื่อท่านหยุดใช้เครื่อง

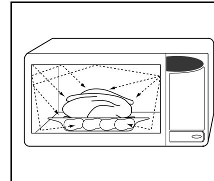
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

TA

ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาจะทำให้อาหารสุก หรืออุ่นอาหารโดยที่รูปทรงและสีของอาหารไม่เปลี่ยนแปลง ท่านสามารถใช้เตาอบไมโครเวฟได้ในการ

- *ละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ*
- *การอุ่นอาหารอัตโนมัติ*
- *การนึ่งอาหาร*
- *การอุ่น/ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป*
- *การปรุงอาหาร*

หลักการปรุงอาหาร



1. คลื่นไมโครเวฟกำเนิดจากพลังงานแม่เหล็กซึ่งกระจายออกมาอย่างเป็นระบบในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานแก้ว ดังนั้นจึงทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง
2. อาหารจะดูดซึมคลื่นไมโครเวฟลึกเข้าไปประมาณ 1 นิ้ว (2.54 เซนติเมตร) และความร้อนจะกระจายต่อเข้าไปในอาหารทำให้อาหารสุก
3. เวลาการปรุงอาหารจะแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับเครื่องปรุงที่ใช้และคุณสมบัติของอาหารแต่ละชนิด
   - ปริมาณและความหนาแน่นของอาหาร
   - ปริมาณน้ำ
   - อุณหภูมิอาหารขณะเริ่มปรุง (เป็นอาหารที่แช่แข็งหรือไม่)



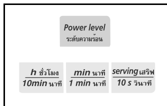
เนื่องจากจุดศูนย์กลางของอาหารจะถูกทำให้สุกโดยแผ่กระจายความร้อน แม้ว่าท่านนำอาหารออกจากเตาอบไมโครเวฟแล้ว ความร้อนก็ยังคงแผ่กระจายเข้าไป ดังนั้นจึงควรปรุงอาหารตามเวลาที่ระบุไว้ในสูตรอาหาร ในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดเพื่อให้มั่นใจว่า

- ความร้อนจะกระจายเข้าสู่ศูนย์กลางของอาหารอย่างทั่วถึง
- อุณหภูมิของอาหารจะเท่ากันตลอด

การตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของเตาอบไมโครเวฟ

TA

ขั้นตอนง่าย ๆ
ต่อไปนี้จะช่วยท่านในการตรวจสอบว่าเตาอบทำงานอย่างถูกต้องทุกครั้ง
ขั้นแรกวางจานที่บรรจุน้ำลงบนจานหมุนแล้วปิดประตู



1. กดปุ่มระดับความร้อนแล้วตั้งเวลา 4-5 นาทีโดยกดปุ่มนาทีตามความเหมาะสม



2. กดปุ่มเริ่มทำงาน + 30วินาที
   <u>ผลปรากฏ:</u> เตาอบไมโครเวฟจะให้ความร้อน 4-5 นาทีและน้ำเดือด

 ต้องเสียบปลั๊กไฟของเตาอบไมโครเวฟกับเต้าเสียบอย่างถูกต้องและต้องวางจานแก้วให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง หากไม่ใช้ระดับความร้อนสูงสุด การต้มน้ำให้เดือดจะใช้เวลานานกว่าปกติ

ข้อแนะนำเมื่อเกิดปัญหาและสิ่งที่ผิดปกติ

ถ้าท่านประสบปัญหาดังตารางข้างล่าง ลองแก้ปัญหาตามข้อแนะนำนี้

◆ อาการดังต่อไปนี้เป็นภาวะปกติ
- ความหนาแน่นของอากาศภายในเตาอบอยู่ในภาวะปกติ
- มีลมระบายรอบ ๆ ประตูและผนังตู้ด้านนอก
- มีแสงไฟสะท้อนรอบ ๆ ประตูและตัวเครื่องด้านนอก
- ไอน้ำออกมาจากรอบ ๆ ประตูหรือช่องระบายอากาศ

◆ เตาอบไมโครเวฟไม่ทำงานเมื่อกดปุ่มเริ่มทำงาน
- ปิดประตูให้สนิทหรือไม่

◆ อาหารสุกไม่ทั่วถึง
- ท่านตั้งเวลาถูกต้องหรือไม่และกดปุ่มเริ่มทำงานหรือไม่
- ประตูเตาอบปิดสนิทหรือไม่
- กระแสไฟเกินหรือไม่ทำให้ฟิวส์ขาดและเครื่องตัดการทำงาน

◆ อาหารสุกหรือดิบเกินไป
- ท่านตั้งเวลาในการปรุงอาหารเหมาะสมกับประเภทของอาหารหรือไม่
- ท่านเลือกระดับความร้อนที่เหมาะสมหรือไม่

◆ เกิดประกายไฟและเสียงปะทุขึ้นภายในเตาอบ
- ท่านใช้ภาชนะที่ประกอบด้วยโลหะหรือไม่
- ท่านวางช้อนส้อมหรือวัสดุที่ทำจากโลหะภายในเตาอบหรือไม่
- อลูมิเนียมฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังเตาอบด้านในมากเกินไปหรือไม่

◆ การทำงานของเตาอบรบกวนต่อการใช้วิทยุหรือโทรทัศน์
- ขณะที่เตาอบทำงานอาจก่อให้เกิดคลื่นรบกวนสัญญาณโทรทัศน์หรือวิทยุเป็นเหตุการณ์ปกติ
- ถ้าระบบไมโครโพรเซสเซอร์ของเตาอบตรวจพบสัญญาณรบกวนให้ถอดปลั๊กออกและเสียบใหม่อีกครั้งแล้วตั้งเวลาใหม่

✉ หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้หลังจากศึกษาคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้ติดต่อศูนย์บริการซัมซุงที่ใกล้ที่สุด

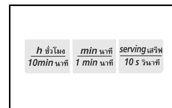
การปรุงอาหาร / อุ่นอาหาร

กระบวนการง่าย ๆ ดังต่อไปนี้จะอธิบายถึงวิธีการปรุงอาหารหรือการอุ่นอาหาร โปรดตรวจสอบการตั้งระบบการทำงานในการปรุงอาหารทุกครั้งก่อนเปิดให้เครื่องทำงาน

วางอาหารให้อยู่ตรงกลางจานแก้วแล้วปิดประตูเตาอบทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร



1. กดปุ่มระดับความร้อน
   ผลปรากฏ: สัญลักษณ์ 900 (ระดับความร้อนสูงสุด) จะปรากฏขึ้น เลือกระดับความร้อนที่เหมาะสมโดยกดปุ่มระดับความร้อนอีกครั้งหนึ่งจนกว่าจะได้อัตราเปอร์เซ็นต์ที่เหมาะกับการทำงาน ดูรายละเอียดเกี่ยวกับระดับความร้อนดังตารางในหน้าถัดไป



2. ตั้งเวลาการปรุงอาหารโดยกดปุ่ม 10 นาที 1 นาทีและ 10 วินาที



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30วินาที
   ผลปรากฏ: ไฟแสดงการทำงานสว่างแล้ว จานแก้วเริ่มหมุนและทำการปรุงอาหารเมื่อปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบไมโครเวฟจะส่งเสียงบี๊บ 4 ครั้ง

 ห้ามเปิดสวิทช์เตาอบไมโครเวฟโดยเด็ดขาดเมื่อภายในเตาอบว่างอยู่

 ถ้าต้องการทำให้อาหารร้อนอย่างรวดเร็วด้วยระดับความร้อนสูงสุด (900 วัตต์) เพียงแต่กดปุ่ม +30 วินาทีตามระยะเวลาทำการปรุงอาหารที่จะเพิ่ม เตาอบไมโครเวฟจะเริ่มทำงานทันที

ระดับความร้อนและการเลือกเวลา

ตารางการปรุงอาหารในระดับความร้อนต่าง ๆ

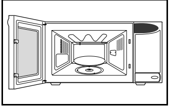
ระดับความร้อน	พลังงานความร้อนที่จ่ายออก	
	คู่มือการใช้งาน	ตะแกรง
สูง	900 วัตต์	
สูงปานกลาง	600 วัตต์	
ปานกลาง	450 วัตต์	
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	
ละลายอาหารแช่แข็ง	180 วัตต์	
ต่ำ	100 วัตต์	
ตะแกรง	-	1300 วัตต์
ปรุงอาหารแบบผสม 3	600 วัตต์	1300 วัตต์
ปรุงอาหารแบบผสม 2	450 วัตต์	1300 วัตต์
ปรุงอาหารแบบผสม 1	300 วัตต์	1300 วัตต์

 ถ้าท่านเลือกระดับความร้อนสูงเวลาในการปรุงอาหารจะลดลง
ถ้าท่านเลือกระดับความร้อนต่ำเวลาในการปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้น

TA

การหยุดปรุงอาหาร

ท่านสามารถหยุดการปรุงอาหารเมื่อใดก็ได้



1. การหยุดปรุงอาหารชั่วคราว
   เปิดประตูเตาอบ
   <u>ผลปรากฎ:</u> เตาอบจะหยุดการทำงานเพื่อให้เตาอบไมโครเวฟทำงานอีกครั้งหนึ่งปิดประตูเตาอบและกดปุ่มเริ่มทำงาน



2. การหยุดปรุงอาหารถาวร
   กดปุ่มหยุดทำงาน/ยกเลิก
   <u>ผลปรากฎ:</u> เตาอบจะหยุดทำงาน
   เพื่อจะยกเลิกโปรแกรมปรุงอาหาร กดปุ่มหยุดทำงาน / ยกเลิกอีกครั้งหนึ่ง

 ท่านสามารถยกเลิกโปรแกรมปรุงอาหาร
ได้ก่อนเตาอบไมโครเวฟเริ่มทำงานโดยกดปุ่มหยุดทำงาน/ยกเลิก

การปรับเวลาเพิ่ม

ท่านสามารถเพิ่มเวลาการปรุงอาหารได้โดยกดปุ่ม + 30 วินาที ตามเวลาที่ต้องการเพิ่ม



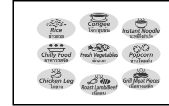
กดปุ่ม + 30 วินาทีเพื่อแพิ่มเวลา 30 วินาทีต่อครั้ง

 ควรใช้จานที่ปลอดภัยต่อไมโครเวฟเท่านั้น

การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปอุ่น/ ปรุงอาหาร

ด้วยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปอุ่น และปรุงอาหาร เวลาปรุงอาหารจะถูกตั้งเองโดยอัตโนมัติและท่านไม่ต้องกดปุ่มเริ่มทำงาน + 30 วินาที ท่านสามารถปรับขนาดเสิร์ฟด้วยการกดปุ่มอุ่นและปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปตามจำนวนครั้งที่เหมาะสม

ขั้นแรกให้วางอาหารลงตรงกลางของจานหมุนและปิดประตู



กดปุ่มอุ่นและปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
เพื่อเลือกจำนวนครั้งที่ต้องการ
<u>ผลปรากฎ:</u> เริ่มอุ่นอาหารหลังจากผ่านไปสองวินาที
และเมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น :
1) เตาอบไมโครเวฟส่งเสียงบี๊บ 4 ครั้ง
2) ครั้งสุดท้ายสัญญาณเตือนจะดัง 3 ครั้ง (หนึ่งครั้งต่อวินาที)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏบนหน้าจออีกครั้ง
หลังจากที่เปิดประตูและกดปุ่มหยุดทำงาน /
หยุดทำงานชั่วคราว

ตัวอย่างเช่น: กดปุ่มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสองครั้งเพื่อต้มบะหมี่สำเร็จรูปขนาด 300 กรัม
โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางหน้าถัดไป

 ควรใช้จานที่ปลอดภัยต่อไมโครเวฟเท่านั้น

การตั้งอุ่น/ปรุงอาหารด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมสำเร็จรูปการอุ่นและปรุงอาหาร ขนาดเสิร์ฟ เวลาปล่อยพักและคำแนะนำที่เหมาะสม

อาหาร/ปุ่ม	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
ข้าว	**1 ที่** **ข้าว:100 กรัม** น้ำ: 170 มิลลิลิตร **2 ที่** **ข้าว: 200 กรัม** น้ำ: 340 มิลลิลิตร **3 ที่** ข้าว: 300 กรัม น้ำ: 500 มิลลิลิตร	5 นาที	ซาวข้าวและล้างน้ำออก แช่ข้าวไว้ในน้ำเป็นเวลา 30 นาที ปิดฝา ระหว่างการหุงและการปล่อยพัก คนข้าวก่อนจะปล่อยพัก
ข้าวต้ม	**1 ที่** **ข้าว: 50 กรัม** น้ำ: 750 มิลลิลิตร **2 ที่** ข้าว: 100 กรัม น้ำ: 1300 มิลลิลิตร	-	ซาวข้าวและล้างน้ำออก แช่ข้าวไว้ ในน้ำเป็นเวลา 30 นาที หุงโดยไม่ต้องเปิดฝา
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	**1 ที่** ข้าว: 80 กรัม น้ำ: 250 มิลลิลิตร **2 ที่** ข้าว: 160 กรัม น้ำ: 500 มิลลิลิตร	-	ใส่บะหมี่ลงในชาม เติมน้ำปิดฝา ระหว่างการต้มและการปล่อยพัก คนบะหมี่ก่อนจะปล่อยพัก
ผักสด	300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม	-	ล้างผัก ใส่ผักลงในชาม ปิดฝา ระหว่างการต้มและการปล่อยพัก
ผักสดต่าง ๆ	200 - 250 กรัม 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม 500 - 550 กรัม	-	ล้างผัก ใส่ผักลงในชาม คลุมไว้ในระหว่างการปรุงและปล่อยพัก
ข้าวโพดคั่ว	ใส่ถุงข้าวโพดคั่ว สำหรับไมโครเวฟ (ถุง 80-100 กรัม)	-	การถุงออก วางไว้ตรงกลางของเตาไมโครเวฟด้วย ด้านที่ถูกต้อง
ไก่ น่อง	200 กรัม 400 กรัม 600 กรัม	5 นาที	ทาชิ้นไก่ด้วยน้ำมันหรือเครื่องเทศ เช่นพริกไทย วางไก่ให้ด้านกระดูกขึ้นบนตะแกรง เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้กลับข้างและ ทาด้วยน้ำมัน
เนื้ออบ	180-250 กรัม 350-430 กรัม 550-630 กรัม	5 นาที	หมักเนื้อด้วย A1 ซ้อส(สเต็กซอส) ซอสถั่วเหลืองดำ , พริกไทย ,น้ำตาล หอมใหญ่ประมาณ 15 นาที ใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อก่อนหมัก เพื่อให้เนื้อนุ่มขึ้น เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้กลับข้างและ และทาด้วยซอส
เนื้อย่าง เป็นชิ้น	50-80 กรัม 100-130 กรัม 150-180 กรัม	5 นาที	หมักเนื้อด้วย A1 ซ้อส(สเต็กซอส) ซอสถั่วเหลืองดำ , พริกไทย ,น้ำตาล หอมใหญ่ประมาณ 15 นาที ใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อก่อนหมัก เพื่อให้เนื้อนุ่มขึ้น เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้กลับข้างและ และทาด้วยซอส

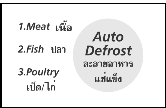
TA

การละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ

ท่านสามารถละลายอาหารแช่แข็งประเภทเนื้อ ไก่และปลาได้โดยเพียงกดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติและเลือกน้ำหนักแต่ไม่จำเป็นต้องตั้งระยะเวลาการทำงานและระดับความร้อนเพราะเครื่องจะกำหนดโดยอัตโนมัติ

✉ ควรใช้จานที่ปลอดภัยต่อไมโครเวฟเท่านั้น

วางอาหารลงบนตรงกลางของจานแก้วแล้วปิดประตูเตาอบ



1. กดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ หนึ่งหรือหลายครั้งตามประเภทของอาหารที่จะทำการละลาย รายละเอียดอ้างอิงดังตารางที่อยู่ในหน้าตรงกันข้าม



2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยกดปุ่มกิโลกรัมและกรัม



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาที
   ผลปรากฏ:
   - ◆ เริ่มทำการละลายอาหารแช่แข็ง
   - ◆ ท่านเลือกกำหนดให้เครื่องส่งเสียงเตือนเพื่อกลับด้านได้เมื่อทำงานไปครึ่งช่วงของการทำงาน
   - ◆ กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาทีอีกครั้งหนึ่งเพื่อละลายอาหารให้เสร็จสิ้น

✉ ท่านสามารถละลายอาหารแช่แข็งได้ด้วยตนเอง โดยเลือกฟังก์ชั่นปรุงอาหาร/อุ่นอาหารและระดับความร้อน 180 W ดูรายละเอียดตารางปรุงอาหาร/อุ่นอาหารในหน้า 9

การตั้งโปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้แสดงโปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ น้ำหนักระยะเวลาการทำงานและข้อแนะนำต่าง ๆ

นำภาชนะบรรจุออกจากเตาอบทั้งหมดก่อนจะละลายอาหารแช่แข็ง วางเนื้อวัวเนื้อเป็ดไก่และเนื้อปลาลงบนจานหมุน.

ประเภทอาหาร	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
1. **เนื้อ**	200 - 2000 กรัม	20-60 นาที	ห่อด้านนอกของเนื้อด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์และกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงบี๊บระหว่างการทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อวัวเนื้อหมูสเต็กพอร์คชอปและเนื้อสับ
2. **ปลา**	200 - 2000 กรัม	20-60 นาที	ห่อส่วนหางด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์และกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงบี๊บระหว่างการทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาเทาท์ ปลาเพลซ ปลาแซลมอนและปลาค๊อด ไม่ว่าจะเป็นทั้งตัวหรือหั่นเป็นชิ้น
3. **ไก่**	200 - 2000 กรัม	20-60 นาที	ห่อปีกกระดูกส่วนอกขาไก่ด้วยฟอยล์และกลับด้านจัดใหม่เมื่อได้ยินเสียงบี๊บระหว่างการทำงาน ท่านสามารถละลายไก่ทั้งตัวหรือไก่เป็นชิ้นได้

การใช้คุณสมบัติการอุ่นอัตโนมัติ

คุณสมบัติการอุ่นอัตโนมัติมีเวลาทำอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว 3 โปรแกรม ท่านไม่จำเป็นต้องตั้งทั้งเวลาอุ่นหรือระดับความร้อน ขนาดเสิร์ฟจะถูกตั้งไว้อัตโนมัติ 1 ที่ แต่สามารถเปลี่ยนได้โดยกดปุ่มจำนวนที่/10 วินาที ขั้นแรกวางอาหารไว้ตรงกลางจานหมุน



1. เลือกชนิดของอาหารที่ท่านจะอุ่นโดยกดปุ่มอัตโนมัติหนึ่งครั้งขึ้นไป



2. เลือกขนาดเสิร์ฟโดยกดปุ่มจำนวนที่ / 10 วินาที (โปรดดูตามตาราง)



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

   ผลปรากฎ: เริ่มการอุ่นอาหารหลังจากเวลาประมาณ 2 วินาที เมื่ออุ่นเสร็จ :
   1) เตาจะส่งเสียงบี๊บสี่ครั้ง
   2) ครั้งสุดท้ายสัญญาณเตือนจะดัง 3 ครั้ง (หนึ่งครั้งต่อนาที)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฎอีกครั้ง

การตั้งอุ่นอาหารอัตโนมัติ

TA

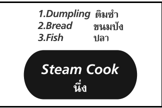
ตารางต่อไปนี้แสดงโปรแกรมการอุ่นอาหารอัตโนมัติ ปริมาณ เวลาปล่อยพัก และคำแนะนำที่เหมาะสมต่าง ๆ

อาหาร/ปุ่ม	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
1. **อาหารจานเดียว**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	3 นาที	ใส่จานเซรามิคและคลุมด้วยฟิล์มใสสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารที่ประกอบด้วยส่วนประกอบ 3 อย่าง (เช่น เนื้อที่มีซอส ผักและเครื่องเคียง เช่น มันฝรั่ง ข้าวหรือพาสต้า)
2. **ซุป/ซอส**	200-250มิลลิลิตร 300-350มิลลิลิตร 400-450มิลลิลิตร 500-550มิลลิลิตร	1-2 นาที	เทลงไปในจานซุปก้นลึกเซรามิคหรือชาม ปิดฝา ไว้ในระหว่างที่อุ่นและปล่อยพักคนด้วยความระมัดระวังก่อนและหลังเวลาปล่อยพัก
3. **เครื่องดื่ม**	150มิลลิลิตร 250มิลลิลิตร	1-2 นาที	นำกาแฟ นม น้ำออกจากตู้เย็นและอุ่นโดยที่ปิดฝาไว้

TA

ใช้โปรแกรมการนึ่งอาหาร

หากต้องการนึ่งติ่มซำ กดปุ่มนึ่งอาหาร 1 ครั้ง
หากต้องการอุ่นขนมปัง กดปุ่มนึ่งอาหาร 2 ครั้ง
หากต้องการนึ่งเนื้อปลา กดปุ่มนึ่งอาหาร 3 ครั้ง
ขั้นแรกวางอาหารไว้ตรงกลางจานหมุนแล้วปิดประตู



1. เลือกชนิดของอาหารที่ท่านจะปรุงโดยกดปุ่มนึ่งอาหารหนึ่งครั้งขึ้นไป



2. เลือกขนาดเสิร์ฟ โดยกดปุ่มจำนวนที / 10วินาที (โปรดดูตามตาราง)



3. กดปุ่มเริ่มทำงาน

<u>ผลปรากฎ:</u> เริ่มการปรุงอาหารหลังจากเวลาประมาณ 2 วินาที
เมื่อแล้วเสร็จ :
1) เตาจะส่งเสียงบี๊บสี่ครั้ง
2) ครั้งสุดท้ายสัญญาณเตือนจะดัง 3 ครั้ง (หนึ่งครั้งต่อนาที)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฎอีกครั้ง

การตั้งโปรแกรมนึ่งอาหาร

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมสำเร็จรูปในการอุ่นอาหาร ขนาดเสิร์ฟ เวลาปล่อยพักและคำแนะนำที่เหมาะสม

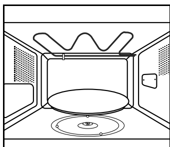
อาหาร/ปุ่ม	ปริมาณอาหาร	ระยะเวลาตั้งไว้	ข้อแนะนำ
1. **ติ่มซำ**	150 กรัม 300 กรัม 450 กรัม	1 นาที	จัดติ่มซำหรือขนมปังจากด้านนอกเข้าหาด้านในจาน ปิดฝาจานระหว่างที่ปรุงอาหารและปล่อยพัก
2. **ขนมปัง**	150 กรัม 300 กรัม 450 กรัม	1 นาที	จัดติ่มซำหรือขนมปังจากด้านนอกเข้าหาด้านในจาน ปิดฝาจานระหว่างที่ปรุงอาหารและปล่อยพัก
3. **ปลา**	200 กรัม 400 กรัม 600 กรัม	1 นาที	ล้างปลาให้ทั่ว บากเนื้อปลาสองสามแห่ง นำตาปลาออก หมักปลา ในซอสที่ต้องการ และเติมเครื่องปรุงตามที่ชอบเช่น ขิง เห็ดและอื่น ๆ ใส่ไว้ในจานก้นตื้น ปิดฝาจาน ระหว่างที่ปรุงอาหารและปล่อยพัก คนอาหารก่อนปล่อยพัก

การเลือกตำแหน่งอุปกรณ์การย่าง

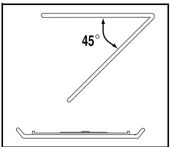
อุปกรณ์การย่างใช้เมื่อทำการย่าง สามารถวางหนึ่งในสองตำแหน่ง

- *วางแนวนอนเพื่อทำการย่างหรือทำการปรุงแบบผสมไมโครเวฟย่าง*

☛ เปลี่ยนตำแหน่งของอุปกรณ์การย่างได้ก็ต่อเมื่ออุปกรณ์เย็นตัวลงแล้ว อย่าใช้แรงดันมากเกินไปเมื่ออุปกรณ์อยู่ในตำแหน่งแนวตั้ง



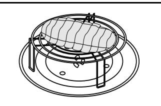
ตั้งอุปกรณ์ย่างเป็น....	แล้ว....
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมแบบไมโครเวฟย่าง)	◆ ดึงอุปกรณ์ย่างเข้าหาตัว ◆ ผลักเข้าไปจนกระทั่งขนานกับเพดานเตาไมโครเวฟ



เมื่อทำความสะอาดส่วนบนด้านในของช่องเตาอบ จะสะดวกยิ่งขึ้นหากหมุนอุปกรณ์ให้ความร้อนให้ลงไปที่ 45 องศา แล้วทำความสะอาด

การเลือกอุปกรณ์เสริม

ควรใช้ภาชนะสำหรับไมโครเวฟ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก จานพลาสติก แก้วกระดาษ ผ้าเช็ดหน้าและอื่น ๆ



หากคุณต้องการเลือกทำการปรุงแบบผสม (ย่างและไมโครเวฟ) ควรใช้จานสำหรับไมโครเวฟ
การใช้ภาชนะหรือเครื่องมือที่ทำด้วยโลหะอาจทำลายเตาไมโครเวฟได้

✉ รายละเอียดเกี่ยวกับภาชนะและเครื่องมือ
ดูข้อแนะนำการใช้ภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟในหน้า 19

TA

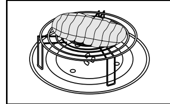
TA

การย่าง

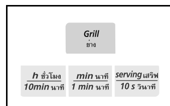
คุณสมบัติการย่างที่มาพร้อมกับเตาอบไมโครเวฟของท่าน สามารถทำอาหารให้เกรียมได้อย่างรวดเร็วโดยไม่ใช้ไมโครเวฟ.



1. อุ่นตะแกรงตามอุณหภูมิที่ต้องการโดยกดปุ่มย่างและกดปุ่ม 10 นาที 1นาที และ 10วินาที



2. เปิดประตูเตาอบและวางอาหารบนตะแกรงโลหะ



3. กดปุ่มย่าง เลือกเวลาการทำงานโดยกดปุ่ม 10 นาที 1นาทีและ 10วินาที



4. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาที

 เนื่องจากเตาอบไมโครเวฟของท่านมีระบบป้องกันไม่ให้ร้อนเกินไป อุปกรณ์ให้ความร้อนอาจดับลงชั่วขณะในขณะที่ย่างอาหาร

 ควรใช้ถุงมือเมื่อจับของร้อนเพราะภาชนะในเตาอบร้อนมาก

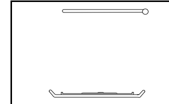
 ตรวจสอบดูว่าอุปกรณ์การย่างอยู่ในตำแหน่งแนวนอนหรือไม่

การปรุงอาหารแบบผสมไมโครเวฟกับย่าง

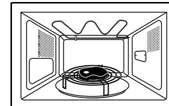
ท่านสามารถปรุงอาหารแบบผสมระหว่างระบบไมโครเวฟกับระบบย่าง เพื่อทำการปรุงอย่างรวดเร็วและให้เกรียม ในเวลาเดียวกัน

 ควรใช้ภาชนะที่ปลอดภัยต่อไมโครเวฟเท่านั้น จานที่ทำด้วยแก้วหรือเซรามิค จะช่วยให้คลื่นไมโครเวฟกระจายเข้าไปในอาหารได้อย่างทั่วถึง

 ควรใช้ถุงมือเมื่อจับชองร้อนเพราะภาชนะในเตาอบร้อนมาก



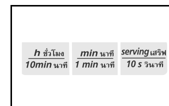
1. ตรวจสอบดูว่าอุปกรณ์การย่างอยู่ในตำแหน่งแนวนอนหรือไม่ เรื่องรายละเอียดให้อ้างอิงในหน้า 15



2. เปิดประตูเตาอบโดยผลักปุ่มใหญ่ที่อยู่ด้านขวามือด้านล่างของแผงควบคุมการทำงาน วางอาหารบนตะแกรงโลหะ แล้ววางตะแกรงโลหะบนจานแก้ว ปิดประตูเตาอบ



3. กดปุ่มไมโครเวฟ + ย่าง
   - เลือกระดับพลังงานตามความเหมาะสมโดยกดปุ่มปรุงอาหารแบบผสมไมโครเวฟ + ย่างให้อยู่ในระดับตรงกับความต้องการ
   - ท่านไม่สามารถตั้งอุณหภูมิของตะแกรงได้



4. ตั้งเวลาการทำงานโดยกดปุ่ม 10 นาที 1นาที 10วินาที



5. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาที
   <u>ผลปรากฎ:</u> เริ่มทำการปรุงอาหารรวมกัน
   เมื่อปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อย จะมีเสียงบี๊บดังจากเตาอบสี่ครั้ง

 ระดับความร้อนสูงสุดสำหรับการปรุงอาหารแบบผสมไมโครเวฟกับย่าง 600 วัตต์

การปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน

เตาอบไมโครเวฟของท่านสามารถตั้งโปรแกรมปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอนได้ถึงสามขั้นตอน

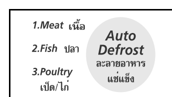
ตัวอย่าง: ถ้าจะปรุงปลาแช่แข็งปริมาณ 500 กรัม ละลายอาหารแช่แข็งและทำการปรุงอย่างต่อเนื่องได้โดยไม่ตั้งโปรแกรมใหม่ระหว่างทำงาน

- ***ละลายอาหารแช่แข็ง***
- ***ปรุงอาหาร 1***
- ***ปรุงอาหาร 2***

✉ ท่านสามารถตั้งโปรแกรมปรุงอาหารสองขั้นตอนถึงสี่ขั้นตอนโดยใช้โปรแกรมปรุงอาหารหลาย ขั้นตอน

✉ หากท่านกำหนดเป็นสามขั้นตอน ขั้นตอนแรกต้องเป็นการละลายอาหารแช่แข็ง

✉ ห้ามกดปุ่มเริ่มทำงาน +30 วินาทีจนกว่าจะตั้งขั้นตอนสุดท้ายเรียบร้อย



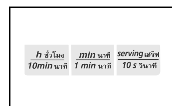
1. กดปุ่มละลายอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ
(ปลาในตัวอย่าง)



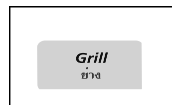
2. เลือกน้ำหนักโดยกดปุ่มกิโลกรัมตามจำนวนครั้งที่ต้องการ
(500 กรัมในตัวอย่าง)



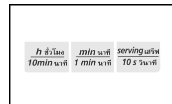
3. กดปุ่มเลือกระดับความร้อน
ไมโครเวฟแบบ (I) :
ระดับความร้อนถ้าจำเป็นตั้งระดับความร้อนให้กดปุ่มระดับความร้อนหนึ่งหรือหลายครั้ง (สำหรับตัวอย่าง600 W)



4. ตั้งเวลาการทำงานโดยกดปุ่ม 10 นาที 1นาที 10 วินาที
ตามจำนวนครั้งตามความเหมาะสม (สำหรับตัวอย่าง 4 นาที)



5. กดปุ่มย่าง
โหมดย่าง (II)



6. ตั้งเวลาการทำงานโดยกดปุ่ม 10 นาที 1 นาที 10 วินาที
ตามจำนวนครั้งตามความเหมาะสม (สำหรับตัวอย่าง 5 นาที)
(เวลานานสุดที่ใช้ในการย่างคือ 60 วินาที)

Start /+30s
เริ่ม / +30 วินาที

7. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30วินาที
<u>ผลปรากฏ:</u> เลือกโหมดปรุงอาหารสามแบบ
ละลายน้ำแข็งและปรุงอาหาร (I , II) ทีละแบบ
เตาอบจะส่งเสียงบี๊บเมื่อทำการละลายน้ำแข็งไปครึ่งเวลา
เพื่อเตือนให้ท่านกลับหน้าอาหารตามโหมดละลายน้ำแข็งตามที่ท่านเลือกไว้
◆ เครื่องจะส่งเสียงบี๊บ 4 ครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

TA

TA

ปิดสวิทช์ส่งเสียง

ท่านสามารถปิดสวิทช์ไม่ให้มีเสียงบี๊บหากต้องการ



1. กดปุ่มหยุดทำงาน / หยุดทำงานชั่วคราวและปุ่มเริ่มทำงาน + 30 วินาทีพร้อมกัน
   ผลปรากฎ: สัญญาณต่อไปนี้ที่แสดงขึ้น

   OFF

   ◆ เครื่องจะไม่ส่งเสียงบี๊บแต่ละครั้งกดปุ่มหรือเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร



2. กดปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราวและปุ่มเริ่มทำงาน + 30 วินาทีพร้อมกันอีกครั้งหนึ่งเพื่อทำให้เครื่องส่งเสียงบี๊บ
   ผลปรากฎ: สัญญาณต่อไปนี้ที่แสดงขึ้น

   On

   ◆ เตาอบไมโครเวฟจะทำงานโดยมีการส่งเสียงบี๊บดังเดิม

ล็อคเตาอบไมโครเวฟเพื่อความปลอดภัย

เตาอบไมโครเวฟของท่านมีโปรแกรมการล็อคเพื่อความปลอดภัยของเด็ก เมื่อล็อคเตาอบแล้ว เด็กหรือผู้อื่นจะไม่สามารถใช้ไมโครเวฟของท่านได้ สามารถล็อกเตาอบไมโครเวฟเพื่อความปลอดภัยได้ทุกเวลาตามที่ท่านต้องการ



1. กดปุ่มนาฬิกาและปุ่มหยุดทำงาน / หยุดชั่วคราวพร้อมกัน
   ผลปรากฎ: เตาอบไมโครเวฟจะถูกล็อค
   (เตาอบไมโครเวฟของใหม่ไม่ได้ล็อคไว้)
   ◆ หน้าจอปรากฏตัว "L".

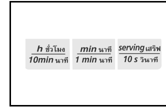
   L



2. กดปุ่มนาฬิกาและปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราวพร้อมกันอีกครั้งหนึ่ง
   ผลปรากฎ: เตาอบไมโครเวฟจะอยู่ในสภาวะไม่ล็อค

ฟังก์ชั่นความจำ

เตาอบไมโครเวฟของท่านสามารถบันทึกความจำประเภทการปรุงอาหารครั้งล่าสุดเพื่อความสะดวกปรุงอาหารครั้งต่อไป



1. เพิ่มเวลาการปรุงอาหารโดยใช้ปุ่ม 10 นาที 1 นาทีและ10วินาที



2. กดปุ่มเริ่มทำงาน +30วินาที



- เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน เตาอบไมโครเวฟส่งเสียงบี๊บ 3 ครั้ง (ทุกวินาที) และประเภทการปรุงอาหารจะอยู่ที่ตั้งใหม่และเตาอบไมโครเวฟจะลบความจำประเภทการปรุงอาหารครั้งสุดท้าย
- หากไม่มีการใช้งานหลังจากเปิดประตูหรือปิดประตูของเตาอบไมโครเวฟ ประเภทการปรุงอาหารจะอยู่ที่ค่าตั้งใหม่หลังจากผ่านไป 30 วินาที
- กดปุ่มหยุดทำงาน/หยุดชั่วคราวและโหมดปรุงอาหารจะเป็น " ค่าตั้งใหม่"

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการใช้ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ

TA

ในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟควรที่จะสามารถผ่านเข้าไป ในอาหารได้โดย

ไม่มีการสะท้อนกลับหรือถูกดูดซับโดยภาชนะบรรจุนั้น
ควรเอาใจใส่ในการเลือกภาชนะบรรจุที่ได้รับการระบุว่าสามารถใช้ได้กับเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงถึงภาชนะชนิดต่าง ๆ
และระบุว่าภาชนะใดควรใช้และไม่ควรใช้อย่างไรเมื่อนำเข้าเตาอบไมโครเวฟ

ภาชนะ	ความปลอดภัย	คำอธิบาย
แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์	✓ ✗	ใช้ได้ในปริมาณเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนของอาหารไม่ให้สุกเกินไป ประกายไฟจะเกิดขึ้นได้ ถ้าแผ่นฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบมากเกินไปหรือใช้แผ่นฟอยล์มากเกินไป
เครื่องเคลือบพิเศษ	✓	ห้ามใช้ความร้อนนานกว่า 8 นาที
เครื่องลายคราม และเครื่องปั้นดินเผา	✓	เครื่องปั้นฟอร์ซเลน ภาชนะดินเผา เครื่องเคลือบดินเผา และเครื่องปั้นเนื้อดี สามารถใช้ได้ เว้นแต่ว่ามีการตกแต่งด้วยส่วนประกอบของโลหะ
ภาชนะผลิตจากโฟมโพลีเอสเตอร์ที่ย่อยสลายได้	✓	อาหารแช่แข็งบางประเภทบรรจุอยู่ในภาชนะเหล่านี้
บรรจุภัณฑ์อาหารฟาสต์ฟู้ด		
• ภาชนะหรือถ้วยที่ทำจากโฟมโพลีเอสทีรีน	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหารได้ และการให้ความร้อนมากเกินไปอาจทำให้โพลีเอสทีรีนละลายได้
• ถุงกระดาษหรือถุงหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟได้และ
• กระดาษรีไซเคิลหรือเครื่องแก้วที่มีขอบเงินขอบทอง	✗	อาจทำให้เกิดประกายไฟได้
เครื่องแก้ว		
• เครื่องแก้วที่ใช้กับเตาอบ	✓	สามารถใช้ได้เว้นแต่ว่ามีการตกแต่งด้วยวัสดุโลหะ
• เครื่องแก้วเนื้อบาง	✓	สามารถใช้เพื่ออุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วเนื้อบางอาจแตกหรือร้าวได้ถ้าได้รับความร้อนโดยฉับพลัน
• โถแก้ว	✓	ต้องเปิดฝาออกและเหมาะแก่การอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จานชาม	✗	อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือติดไฟได้
• ที่รัดปากถุงอาหารแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกร ะดาษซับน้ำมัน	✓	ควรใช้สำหรับการปรุงอาหารและการอุ่นอาหารระยะสั้นเพื่อการดูดซับ ความชื้นส่วนเกิน
• กระดาษรีไซเคิล (กระดาษที่นำมาผลิตใหม่)	✗	อาจทำให้เกิดประกายไฟได้
พลาสติก		
• ภาชนะบรรจุ	✓	ใช้ได้เฉพาะพลาสติกที่ทนความร้อน พลาสติกบางชนิดอาจบิดเบี้ยว หรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับอุณหภูมิสูง ๆ ห้ามใช้พลาสติกชนิดเมลานิน
• พลาสติกบางสำหรับคลุมอาหาร	✓	สามารถใช้เพื่อเก็บความชื้นได้ และไม่ควรให้สัมผัสกับอาหาร ระมัดระวังเมื่อแกะแผ่นพลาสติกออกเพราะอาจมีไอร้อนระบายออกมา ใช้ได้เฉพาะประเภทที่ทนความร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	หรือชนิดที่ปลอดภัยเมื่อใช้กับเตาอบ หากปิดไว้เพื่อไม่ให้อากาศผ่าน ควรเจาะรูด้วยส้อมก่อนถ้าจำเป็นต้องใช้กับเตาอบ
กระดาษเคลือบไขหรือเคลือบขี้ผึ้ง	✓	สามารถใช้เพื่อเก็บรักษาความชื้นและป้องกันการกระเด็นของอาหารเหลว

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

ในการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟควรที่จะสามารถผ่านเข้าไปในอาหารได้ อาหารจะดูดซึมคลื่นไมโครเวฟอย่างทั่วถึง ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าซึ่งทำให้อนุภาคของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดความร้อนซึ่งจะกระจายต่อเข้าไปในอาหารและทำให้อาหารสุก

การปรุงอาหาร

การใช้ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟที่จะสามารถผ่านเข้าไปโดยไม่มีการสะท้อนกลับหรือถูกดูดซับโดยภาชนะบรรจุนั้น ภาชนะที่ทำด้วยโลหะอลูมิเนียมฟอยล์ทองแดง จะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ แต่เครื่องแก้ว เครื่องเซรามิค เครื่องลายครามและพลาสติกนั้นสามารถทำให้คลื่นไมโครเวฟผ่านได้เท่ากับกระดาษและไม้ อาหารที่จะปรุงจึงไม่ควรใส่ภาชนะโลหะ

อาหารที่เหมาะสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ

มีอาหารหลายชนิดที่เหมาะสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ เช่น ผักสด ผักแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าวสวย ถั่ว ปลาและเนื้อรวมทั้งซ้อสไก่ผสมกับนม ซุป พุดดิ้ง ผักดอง มะม่วงกวน นอกจากนี้แล้วยังละลายนมเนยและช็อกโกแลตได้ด้วย (ดูตัวอย่างในเคล็ดลับการปรุงอาหาร)

ห่อหุ้มอาหารระหว่างการปรุงอาหาร

เนื่องจากช่วงระยะเวลาทำการปรุงอาหารเกิดไอน้ำ ดังนั้นการห่อหุ้มอาหารมีความสำคัญมาก อาหารห่อหุ้มด้วยหลายวิธี เช่นห่อด้วยจานเซรามิค ปิดฝาพลาสติก ฟิล์มห่ออาหารเป็นต้น

เวลาที่ตั้งทิ้งไว้

เมื่อทำการปรุงเสร็จสิ้นเรียบร้อยควรตั้งทิ้งไว้เพื่อทำให้อุณหภูมิภายในอาหารอยู่ในระดับเดียวกัน

<u>ปรุงอาหารประเภทผักแช่แข็ง</u>

ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วที่มีฝาปิดห่ออาหารเพื่อจะใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยที่สุด ดูตารางข้างล่าง ทำการปรุงอาหารต่อจนกว่าจะได้ผลที่ต้องการ คนอาหารสองครั้งในขณะที่ทำการปรุงและคนอีกครั้งหนึ่งเมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหารแล้ว ใส่เกลือและเครื่องปรุง ห่อหุ้มอาหารเมื่อทิ้งอาหารไว้

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
ผักขมจีน	150กรัม	600วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร(1ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี	300กรัม	600วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มิลลิลิตร (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเมล็ดเล็ก	300กรัม	600วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร(1ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเมล็ดแบน	300กรัม	600วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มิลลิลิตร (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวมมิตร (แครอท ถั่ว ข้าวโพด)	300กรัม	600วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร(1ช้อนโต๊ะ)
ผักรวมมิตร (แบบจีน)	300กรัม	600วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มิลลิลิตร(1ช้อนโต๊ะ)r.

ปรุงอาหารประเภทผักสด

ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วที่มีฝาปิดเติมน้ำเย็น 30-45 มิลลิลิตร (2-3 ช้อนโต๊ะ) ต่อ 250 กรัม ดูตารางข้างล่าง ห่ออาหารเพื่อจะใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยที่สุด - ดูตารางข้างล่าง ทำการปรุงอาหารต่อจนกว่าจะได้ผลที่ต้องการ
คนอาหารสองครั้งขณะที่ทำการปรุงและคนอีกหนึ่งครั้งเมื่อเสร็จสิ้นทำการปรุงอาหารแล้วใส่เกลือและเครื่องปรุงห่อหุ้มอาหารเมื่อทิ้งอาหารไว้ 3 นาที

เคล็ดลับ: หั่นผักสดให้ขนาดเท่ากันเพื่อทำการปรุงอาหารได้เร็วและสุกทั่วถึง

ทำการปรุงอาหารประเภทผักสดควรใช้ระดับความร้อนสูงสุด (900 วัตต์)

อาหาร	ปริมาณ	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี	250กรัม 500กรัม	3½-4 6-7	3	หั่นบร็อคโคลี่ให้ขนาดเท่ากัน จัดส่วนก้านไว้ที่กึ่งกลางจาน
กะหล่ำดาว	250กรัม	5-5½	3	เติมน้ำเย็น 60-75 มิลลิลิตร (5 -6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250กรัม	3½-4	3	หั่นแครอทให้ขนาดเท่ากัน
ดอกกะหล่ำ	250กรัม 500กรัม	4-4½ 6½-7½	3	หั่นดอกกะหล่ำให้ขนาดเท่ากันตัดดอกครึ่ง วางส่วนก้านไว้ที่กึ่งกลางจาน
แห้ว	250กรัม	3-3½	3	หั่นแห้วให้เป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มิลลิลิตร (2 ช้อนโต๊ะ) ทำการปรุงจนนิ่ม
มะเขือยาว	250กรัม	2½-3	3	หั่นมะเขือยาวให้เป็นชิ้นบาง ๆ และโรยน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
หอม	250กรัม	3-3½	3	หั่นหอมให้เป็นชิ้นบาง ๆ
เห็ด	125กรัม 250กรัม	1-1½ 2-2½	3	เตรียมเห็ดชิ้นเล็กหรือทั้งหัว ห้ามเติมน้ำ โรยน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
หัวหอม	250กรัม	4-4½	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ หรือตัดครึ่ง เติมน้ำ 15 มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)

อาหาร	ปริมาณ	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
พริกไทย	250กรัม	3½-4	3	หั่นพริกไทยเป็นชิ้นเล็ก ๆ
มันฝรั่ง	250กรัม 500กรัม	3-4 6-7	3	หั่นเป็นชิ้นเล็กหรือตัดครึ่งหรือหนึ่งในสี่
ผักกะหล่ำ	250กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

TA

ปรุงอาหารประเภทข้าวและพาสต้า

ข้าว: ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วใบใหญ่ที่มีฝาปิด ปิดฝาระหว่างทำการปรุงอาหาร เมื่อทำการปรุงอาหารเสร็จสิ้น คนอาหารก่อนที่จะตั้งทิ้งไว้และใส่เกลือหรือเครื่องปรุงอาหาร หมายเหตุ ข้าวอาจดูดน้ำยังไม่หมดก็ได้เมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

พาสต้า: ควรใช้ภาชนะเครื่องแก้วใบใหญ่ ใส่เกลือและคนให้ทั่ว ไม่ควรคลุมอาหารระหว่างการปรุงอาหาร คนอาหารให้ทั่วระหว่างการปรุงอาหารและหลังการปรุงอาหาร ปิดฝาเมื่อทิ้งอาหารไว้แล้วเทน้ำออกให้หมด

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวขาว (นึ่ง)	250กรัม 375กรัม	900วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มิลลิลิตร เติมน้ำเย็น 750 มิลลิลิตร
ข้าวเหลือง (นึ่ง)	250กรัม 375กรัม	900วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มิลลิลิตร เติมน้ำเย็น 750 มิลลิลิตร
ข้าวผสม (ข้าวกับข้าวป่า)	250กรัม	900วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มิลลิลิตร
ข้าวผสม (ข้าวกับธัญพืช)	250กรัม	900วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มิลลิลิตร
พาสต้า	250กรัม	900วัตต์	10-11	5	เติมน้ำร้อน 1000 มิลลิลิตร

การอุ่นอาหาร

เตาอบไมโครเวฟของท่านประหยัดเวลากว่าเตาอบแบบเดิม
ตั้งระดับความร้อนและระยะเวลาการทำงานตามตารางในหน้าถัดไป
เวลาการทำงานในตารางจัดโดยคำนึงถึงอุณหภูมิห้องประมาณ +18 ถึง +20 องศา
สำหรับอาหารที่เป็นของเหลวและ +5 ถึง +7 องศาสำหรับอาหารแช่เย็น

การจัดอาหารและห่อหุ้มอาหาร

อย่าละลายอาหารที่เป็นก้อนใหญ่เช่นเนื้อ
ด้านนอกอาหารก้อนใหญ่อาจสุกเกินไปหรือแห้งเกินไปก่อนที่อาหารข้างในจะสุก ละลายอาหารเป็นชิ้นเล็ก ๆ จะเกิดผลดีกว่า

ระดับความร้อนและการคนอาหาร

อาหารบางชนิดใช้ระดับความร้อน 900 วัตต์และอาหารอื่น ๆใช้ระดับความร้อน 600 วัตต์ 450 วัตต์และ 300 วัตต์ ในการอุ่นอาหาร

อ้างอิงตารางที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้ หากอาหารที่จะอุ่นเป็นอาหารชนิดที่ละเอียดอ่อนและปริมาณมาก ควรใช้ระดับความร้อนต่ำ (เช่นอาหารที่สับให้ละเอียด)

คนอาหารตลอดเวลาขณะที่ทำการอุ่นอาหารเพื่อจะได้ผลดีที่สุดและคนอีกครั้งหนึ่งก่อนเสิร์ฟหากเป็นไปได้

ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลวหรืออาหารเด็กเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจัดหรือโดนลวก
คนอาหารก่อนอุ่น ช่วงทำการอุ่นและหลังจากเสร็จสิ้นการอุ่น
ทิ้งอาหารดังกล่าวไว้ในเตาอบไมโครเวฟ
เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสุกเกินไป ให้ใช้ช้อนพลาสติกหรือตะเกียบใส่ในอาหารที่เป็นของเหลว
และคนให้ทั่ว ตั้งเวลาการทำงานน้อยดีกว่าและอาจเพิ่มเวลาการทำงานหากจำเป็น

การอุ่นและการตั้งทิ้งไว้

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรกควรบันทึกเวลาการทำงานเพื่ออ้างอิงในครั้งต่อไป
อุ่นอาหารให้ร้อนอย่างทั่วถึงทุกครั้งเมื่ออุ่นอาหาร
หลังทำการอุ่นอาหารเสร็จสิ้นแล้วปล่อยทิ้งไว้สักระยะหนึ่งเพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึง
ให้อ้างอิงเวลาตั้งทิ้งไว้หลังการอุ่นอาหารเป็น 2-4 นาทีตามตารางของหน้าถัดไป
ระมัดระวังเมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลวหรืออาหารเด็กเป็นพิเศษ ดูข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นอาหารที่เป็นของเหลว

ปล่อยอาหารทิ้งไว้อย่างน้อย 20 นาที หลังจากปิดสวิทช์ของเตาอบไมโครเวฟเพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึง คนอาหารระหว่างการปรุงถ้าจำเป็น
และคนทุกครั้งหลังปรุงอาหารเสร็จแล้วเพื่อป้องกันไม่ให้เดือดจัดหรือโดนลวก
ใช้ช้อนพลาสติกหรือตะเกียบใส่ในอาหารที่เป็นของเหลวและคนอาหารก่อนอุ่น ช่วงทำการอุ่นและหลังจากทำการอุ่นเสร็จแล้ว

การอุ่นอาหารเด็ก

อาหารเด็ก

ใส่อาหารลงในจานเซรามิคที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นเสร็จสิ้น ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาทีก่อนเสิร์ฟ ให้เสิร์ฟเมื่ออุณหภูมิอาหารอยู่ระหว่าง 30 -40 องศา

นมสำหรับเด็ก

เทนมในขวดแก้วที่สะอาดปราศจากเชื้อโรค เปิดฝาตั้งทิ้งไว้
เอาจุกขวดนมออกเพื่อความปลอดภัยเมื่ออุ่นนมจนร้อนเกินไป
เขย่าก่อนปล่อยทิ้งไว้และเขย่าอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ วัดอุณหภูมิของนมให้อยู่ประมาณ 37 องศาเมื่อให้เด็กดื่มทุกครั้ง

หมายเหตุ

ต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษกับอาหารสำหรับเด็กก่อนเสิร์ฟเพื่อความปลอดภัยของเด็ก
อ้างอิงระดับความร้อนและเวลาการทำงานของตารางสำหรับการอุ่นอาหารที่อยู่ในหน้าถัดไป

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหารแบบร่วม

ใช้ระดับความร้อนและเวลาการทำงานในการอุ่นอาหารตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว (นาที)	คำแนะนำ
ซุป (แช่เย็น)	2x250กรัม 2x350กรัม	900วัตต์	3½-4½ 5-6	2-3	เทลงในจานเซรามิคที่ลึก หรือภาชนะเซรามิค ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วช่วงทำการอุ่นและคนอีกครั้งหนึ่งก่อนเสิร์ฟ
ไก่กระหรี่และข้าว (แช่เย็น)	2x350กรัม	600วัตต์	7-8½	3	วางอาหารสองชนิดที่แช่เย็นไว้ลงบนจานเซรามิคสองใบ ปิดอาหารด้วยฟิล์ม วางจานหนึ่งลงบนจานแก้ว แล้วอีกจาน หนึ่งวางลงบนตะแกรงโลหะ
อาหารจานเดียว (แช่เย็น)	2x350กรัม	600วัตต์	7½-9	3	วางอาหารสองหรือสามชนิดที่แช่เย็นไว้ ลงบนจานเซรามิคสองใบ วางจานหนึ่งลงบนจานแก้ว และอีกจานหนึ่งวางลงบนตะแกรงโลหะ

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร (ต่อ)

การอุ่นเครื่องดื่มและอาหาร

การอุ่นอาหารให้อ้างอิงระดับความร้อนและเวลาการทำงานตามตารางต่อไปนี้.

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ นม น้ำชา น้ำที่มีอุณหภูมิห้อง)	150มิลลิลิตร (1แก้ว) 300มิลลิลิตร (2แก้ว) 450มิลลิลิตร (3แก้ว) 600มิลลิลิตร (4แก้ว)	900วัตต์	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	ให้รินลงในถ้วยเซรามิคและอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา หากมี 1 ถ้วยให้วางไว้ตรงกลาง 2 ถ้วยให้วางตรงข้ามกัน ถ้วยให้วางเป็นวงกลม คนอย่างระมัดระวังก่อนและหลังเวลาปล่อยพัก โปรดระมัดระวังในขณะนำเครื่องดื่มออกจากเตาอบ
ซุป(แช่เย็น)	250กรัม 350กรัม 450กรัม 550กรัม	900วัตต์	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	เทลงในจานเซรามิคที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วช่วงทำการอุ่นและคนอีกครั้งหนึ่งก่อนเสิร์ฟ
เนื้อตุ้ม (แช่เย็น)	350กรัม	600วัตต์	4½-5½	2-3	ใส่ลงในจานเซรามิคที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วช่วงทำการอุ่นและคนอีกครั้งหนึ่งก่อนปล่อยทิ้งไว้และเสิร์ฟ
พาสต้ากับซ้อส (แช่เย็น)	350กรัม	600วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่นสปาเก็ตตี้) ลงในจานเซรามิคที่ตื้น ปิดฝาด้วยฟิล์ม คนให้ทั่วก่อนเสิร์ฟ
พาสต้าที่บรรจุกับซอส (แช่เย็น)	350กรัม	600วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้า (เช่นเกี๊ยวอิตาเลี่ยน) ลงในจานเซรามิคที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วเป็นครั้งคราวช่วงทำการอุ่นและคนอีกครั้งหนึ่งก่อนปล่อยทิ้งไว้และเสิร์ฟ
อาหารจานหลัก (แช่เย็น)	350กรัม 450กรัม 550กรัม	600วัตต์	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	วางอาหารที่แช่เย็นไว้ลงในจานเซรามิคแล้วคลุมด้วยฟิล์ม

การอุ่นอาหารเด็กและนม

การอุ่นอาหารให้อ้างอิงระดับความร้อนและเวลาการทำงานตามตารางต่อไปนี้.

อาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
อาหารเด็ก (ผักกับเนื้อ)	190กรัม	600วัตต์	30วินาที	2-3	ใส่อาหารลงในจานเซรามิคที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นเสร็จสิ้น ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2 -3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนอีกครั้งหนึ่งและวัดอุณหภูมิอาหารเวลาเสิร์ฟ
ข้าวต้ม (เมล็ด นม และผลไม้)	190กรัม	600วัตต์	20วินาที	2-3	ใส่อาหารลงในจานเซรามิคที่ลึก ปิดฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นเสร็จสิ้น ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2 -3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนอีกครั้งหนึ่งและวัดอุณหภูมิอาหารเวลาเสิร์ฟ
นมสำหรับเด็ก	100มิลลิลิตร 200มิลลิลิตร	300วัตต์	30-40วินาที 1 นาที - 1นาที 10วินาที	2-3	เทนมในขวดแก้วที่สะอาดปราศจาก เชื้อโรค วางตรงกลางจานแก้ว เปิดฝาตั้งทิ้งไว้ เขย่าก่อนปล่อยทิ้งไว้อย่างน้อย 2 นาที และเขย่าอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ และตรวจเช็คอุณหภูมิของนมเมื่อให้เด็กดื่ม

การละลายอาหารแช่แข็ง

เตาอบไมโครเวฟของท่านสามารถละลายอาหารแช่แข็งอย่างนิ่มนวลและรวดเร็ว ซึ่งทำให้ท่านสะดวกเมื่อมีแขกมาเยือนโดยไม่ได้นัดหมายล่วงหน้า

ไก่แช่แข็งต้องละลายก่อนทำการปรุง นำสิ่งของที่ใช้ในการห่อหุ้มออกให้หมดและอุ่นของเหลวให้แห้ง

วางไก่แช่แข็งลงบนจานและไม่ควรคลุมอาหาร กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาแรก เทของเหลวออกและนำเครื่องในของไก่ออกโดยเร็วที่สุด ตรวจสอบอาหารเป็นครั้งคราวว่าอาหารได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงหรือไม่ เพื่อเป็นการป้องกันส่วนที่บางที่สุดของอาหารไม่ให้สุกเกินไป ควรห่อส่วนดังกล่าวด้วยแผ่นฟอยล์

ต้องอุ่นไก่จากผิวด้านนอกและปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อละลายให้ทั่วถึง แล้วทำการอุ่นอาหารต่อไป ปล่อยปลา เนื้อและไก่ทิ้งไว้เพื่อทำการละลายให้สมบูรณ์ เวลาตั้งทิ้งไว้ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร ให้ดูตารางข้างล่าง

เคล็ดลับ : อาหารที่เป็นแผ่นบาง ๆ จะดีกว่าอาหารที่เป็นแผ่นหนาและอาหารที่เป็นชิ้นเล็กจะใช้เวลาการทำงานน้อยกว่าชิ้นใหญ่

ควรคำนึงถึงเคล็ดลับข้อนี้เมื่อทำการแช่แข็งและละลายอาหารแช่แข็ง ให้อ้างอิงตารางข้างล่างนี้เมื่อละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิ -18 ถึง -20 องศา

ควรใช้ระดับความร้อนละลายอาหารแช่แข็ง (180) เมื่อละลายอาหารแช่แข็ง

อาหาร	ปริมาณ	เวลาที่ตั้ง (นาที)	เวลาตั้งทิ้งไว้ (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	200กรัม 400กรัม	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อลงบนจานเซรามิค ห่อส่วนที่บางที่สุดด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
หมูสเต็ก	250กรัม	7- 8		
ไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	วางชิ้นไก่โดยให้ด้านผิวอยู่ข้างล่าง วางตัวไก่ลงบนจานเซรามิคตื้น โดยให้ด้านหน้าอก อยู่ข้างล่าง ห่อส่วนที่บางหรือส่วนท้ายด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
ไก่ทั้งตัว	1200กรัม	32-34		
ปลา				
แผ่นเนื้อปลา	200กรัม 400กรัม	6-7 11-13	10-25	วางปลาแช่แข็งลงบนจานเซรามิคตื้น จัดเรียงส่วนที่บางให้อยู่ใต้ชิ้นหนา ห่อส่วนหางหรือส่วนท้ายด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
ผลไม้				
ผลไม้เล็กๆ	250กรัม	6-7	5-10	จัดเรียงผลไม้บนจานตื้นกลม (ขนาดใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อนกลม (ก้อนละกรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวงกลมหรือทับแนวตั้งบนกระดาษซับที่อยู่บนจานแก้ว กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
ขนมปังปิ้ง / แซนด์วิตช์	250กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งจากข้าวสาลีข้าวไรย์)	500กรัม	7-9		

TA

ย่าง

อุปกรณ์ย่างที่วางใต้เพดานของช่องอบจะเริ่มทำงานช่วงประตูเตาปิดและจานแก้วหมุน การหมุนจานแก้วทำให้อาหารเกรียมอย่างทั่วถึง อุ่นตะแกรงประมาณ 4 นาที เพื่อทำอาหารให้เกรียมอย่างรวดเร็ว

การใช้ภาชนะในการย่าง
ภาชนะที่ทำด้วยวัตถุไม่ติดไฟหรือทำด้วยโลหะ ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำด้วยพลาสติกซึ่งอาจละลายได้

อาหารที่เหมาะในการย่าง
ชิ้นเนื้อไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอเกอร์ เบคอน และชิ้นเนื้อหมูหั่นยาว ชิ้นปลาหั่นบาง ๆ แซนด์วิทช์และขนมปังปิ้งทุกชนิด

<u>หมายเหตุสำคัญ</u>:
เมื่อทำการย่างอาหารทุกครั้ง ตรวจสอบดูว่าอุปกรณ์ย่างอยู่ในตำแหน่งแนวนอนใต้เพดาน อย่าให้อยู่ในตำแหน่งติดผนังด้านหลัง ควรวางอาหารบนตะแกรงโลหะที่สูง มิฉะนั้นให้อ้างอิงข้อแนะนำอื่น ๆ

ไมโครเวฟ + ย่าง

การปรุงอาหารประเภทผสมใช้ความร้อนจากรังสีตะแกรงผสมกับการปรุงอาหารของไมโครเวฟทำการย่างในช่วงในขณะที่ประตูเตาอบปิดการหมุนจานแก้วทำอาหารให้เกรียมอย่างทั่วถึง การปรุงอาหารแบบผสมมีสามประเภทดังต่อไปนี้
600วัตต์ ย่าง , 400วัตต์ ย่าง และ 300วัตต์ ย่าง

ภาชนะสำหรับทำการปรุงแบบผสมไมโครเวฟย่าง ควรใช้ภาชนะที่คลื่นไมโครเวฟผ่านเข้าได้และทำด้วยวัตถุไม่ติดไฟ ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำด้วยโลหะในการปรุงอาหารแบบผสม ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยพลาสติกเพราะอาจละลายไปได้

อาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารแบบผสมไมโครเวฟย่าง
อาหารเกือบทุกประเภทที่ต้องการอุ่นและให้เกรียม (เช่นพาสต้าย่าง)ทำการปรุงได้โดยใช้ไมโครเวฟย่างและปรุงอาหารที่ต้องการทำให้ด้านบนเกรียมในเวลาอันสั้นได้อีกด้วย นอกจากนนี้แล้วยังทำการปรุงอาหารที่เป็นชิ้นหนาให้เกรียมและกรอบได้อีกด้วย(เช่นชิ้นไก่) กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง โปรดดูรายละเอียดอ้างอิงตารางการย่างอาหาร

หมายเหตุสำคัญ :
เมื่อทำการย่างอาหารทุกครั้ง ตรวจสอบดูว่าอุปกรณ์ย่างอยู่ในตำแหน่งแนวนอนใต้เพดาน อย่าให้อยู่ในตำแหน่งติดผนังด้านหลัง ควรวางอาหารบนตะแกรงโลหะที่สูง มิฉะนั้นให้อ้างอิงข้อแนะนำอื่น ๆ หรือไม่ก็วางอาหารลงบนจานแก้วโดยตรงให้อ้างอิงข้อแนะนำในตางรางดังต่อไปนี้

ควรคว่ำอาหารหากต้องการปรุงให้เกรียมทั้งสองด้าน

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการย่างอาหารสด

อุ่นตะแกรงโดยใช้ฟังก์ชั่นย่าง 5 นาที

ใช้ระดับความร้อนและเวลาการทำงานดังตารางเกี่ยวกับการย่างอาหาร

อาหารสด	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาช่วงที่ 1(นาที)	เวลาช่วงที 2(นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น (ทุก 25กรัม)	ย่างอย่างเดียว	3½-4½	3-4	วางขนมปังปิ้งเรียงบนตะแกรงโลหะ
ขนมปังก้อน (อบแล้ว)	2-4 ชิ้น	ย่างอย่างเดียว	2½-3½	1½-2½	วางแถวขนมปังโดยให้ด้านล่างหงายขึ้นก่อน วางเป็นวงกลมบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200กรัม (2ชิ้น) 400กรัม (4ชิ้น)	300วัตต์ + ย่าง	3½-4½ 5-6	-	ผ่ามะเขือเทศออกเป็นสองซีก ใส่เนยแข็งด้านบน จัดเรียงเป็นวงกลมลงบนจานแก้วที่ตื้น วางจานบนตะแกรงโลหะ
ขนมปังมะเขือเทศเนยแข็ง	4ชิ้น (300กรัม)	300วัตต์ + ย่าง	4-5	-	ย่างขนมปังก่อน นำส่วนประกอบวางบนแผ่นขนมปัง แล้วนำไปวางบนแผ่นตะแกรงโลหะ ปล่อยทิ้งไว้ 2 -3 นาที
ขนมปังปิ้งฮาวาย (สัปปะรด, แฮมล์เนยแข็ง)	2ชิ้น (300กรัม) 4ชิ้น (600กรัม)	450วัตต์ + ย่าง	3½-4½ 6-7	-	ปิ้งขนมปังก่อน นำส่วนประกอบวางบนแผ่นขนมปัง แล้ววางชิ้นขนมปังสองแผ่นตรงกันข้ามบนตะแกรงโลหะ ปล่อยทิ้งไว้ 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250กรัม 500กรัม	600วัตต์ + ย่าง	4½-5½ 6½-7½	-	ผ่ามันฝรั่งออกเป็นสองซีก แล้ววางส่วนที่ผ่าบนตะแกรง โลหะ
มันฝรั่ง ชุบแป้ง (แช่เย็น)	500กรัม	450วัตต์ + ย่าง	9-11	-	ชุบแป้งมันฝรั่งในจานแก้วใบเล็ก วางจานบนตะแกรงโลหะ ปล่อยทิ้งไว้ 2-3 นาที หลังจากปรุงเสร็จแล้ว

อาหารสด	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาช่วงที่ 1(นาที)	เวลาช่วงที 2(นาที)	คำแนะนำ
ชิ้นไก่	450กรัม (2ชิ้น) 650กรัม (2-3ชิ้น) 850กรัม (4ชิ้น)	300วัตต์ + ย่าง	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	ทาชิ้นไก่ด้วยน้ำมันและเครื่องเทศวางเป็นวงกลม โดยกระดูกอยู่ตรงกลาง นาที
ไก่อบ	900กรัม 1100กรัม	450วัตต์ + ย่าง	10-12 12-14	9-11 11-13	ทาเนื้อไก่ด้วยน้ำมันและเครื่องเทศ วางเนื้อไก่บนจานหมุน โดยให้อกด้านหนึ่งอยู่ข้างล่าง อกอีกด้านหนึ่งอยู่ข้างบน พักไว้ 5 นาทีหลังจากย่าง
เนื้อย่าง (ระดับกลาง)	400กรัม (4ชิ้น)	ย่างอย่างเดียว	10-12	8-9	ทาเนื้อด้วยน้ำมันและเครื่องเทศ จากนั้นวางไว้ที่กึ่งกลางของตะแกรง พักไว้ 2-3 นาทีหลังการย่าง
สเต็กหมธ	250กรัม (2ชิ้น) 500กรัม (4ชิ้น)	MW + ย่าง	(300วัตต์+ ย่าง) 6-7 8-10	(ย่างอย่างเดียว) 5-6 7-8	ทาเนื้อด้วยน้ำมันและเครื่องเทศ จากนั้นวางไว้ที่กึ่งกลางของตะแกรง พักไว้ 2-3 นาทีหลังการย่าง
ปลาย่าง	450กรัม 650กรัม	300วัตต์ + ย่าง	6-7 7-8	7-8 8-9	ทาปลาด้วยน้ำมันและเครื่องเทศ จากนั้นวางไว้ที่กึ่งกลางของตะแกรง พักไว้ 2-3 นาทีหลังการย่าง
แอปเปิ้ลอบ	2 ผล 400กรัม 4 ผล 800กรัม	300วัตต์ + ย่าง	6-7 10-12	-	เจาะส่วนกลางของผลแอปเปิ้ลออก ใส่ลูกเกดและแยมให้เต็ม อาจเติมหน้าด้วยแผ่นอัลมอนด์ จากนั้นวางแอปเปิ้ลบนจานแก้ว วางจานแก้วไว้กึ่งกลางจนหมุน

TA

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

อาหารสด	ปริมาณ	ระดับความร้อน	เวลาช่วงที่ 1(นาที)	เวลาช่วงที 2(นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังม้วน 50 กรัม	2ชิ้น 4ชิ้น	MW+ ย่าง	300วัตต์+ ย่าง 1½-2 2½-3	ย่างอย่างเดียว 2-3 2-3	จัดวางขนมปังม้วนให้เป็นวงกลม โดยนำเอาด้านล่างหงายขึ้นบน กลับด้านเพื่อให้ขนมปังกรอบทั่วถึง ปล่อยพักไว้ 2-5 นาที
ขนมปังกระเทียม	200-250 กรัม (1ชิ้น)	MW+ ย่าง	450วัตต์+ ย่าง 3½-4	ย่างอย่างเดียว 2-3	จัดขนมปังเรียงไว้บนตะแกรง หลังจากการย่าง ปล่อยพักไว้2-5 นาที
ผักแช่แข็ง (ผัก หรือ มันฝรั่ง)	400กรัม	450วัตต์+ ย่าง	13-15	-	ใส่ผักแช่แข็งไว้ในชาม วางชามไว้บนตะแกรง ปล่อยพักไว้ 2-3 นาทีหลังปรุงเสร็จ
พาสต้า/ มักกะโรนี / ลาซันยา	400กรัม	600วัตต์+ ย่าง	14-16	-	ใส่พาสต้าแช่แข็งไว้ในชามแก้ว วางชามไว้ที่จานหมุน ปล่อยพักไว้ 2-3 นาทีหลังปรุงเสร็จ
ปลาแช่แข็ง	400กรัม	450วัตต์+ ย่าง	16-18		ใส่ปลาแช่แข็งไว้บนจานแก้ว วางจานแก้วไว้ที่จานหมุน ปล่อยพัก 2-3 นาทีหลังปรุงเสร็จ

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายนมเนย

ใส่นมเนย 50 กรัมลงในจานใบเล็กที่ลึก คลุมด้วยฟิล์ม
ทำการละลาย 30 -40 วินาทีจนละลายหมดโดยใช้ระดับความร้อน 900 วัตต์

การละลายช็อกโกเลต

ใส่ช็อกโกเลต 100 กรัมลงในจานใบเล็กที่ลึกพอสมควร
ทำการละลาย 3 -5 นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 450 วัตต์จนชอกโกเลตละลาย
คนสองครั้งขณะที่ทำการละลาย ควรใช้ถุงมือเมื่อจับของร้อน

การละลายน้ำผึ้งที่เป็นก้อน

ใส่ก้อนน้ำผึ้ง 20 กรัมลงในจานใบเล็กที่ลึก
ทำการละลาย 20 -30 วินาทีจนละลายหมด โดยใช้ระดับความร้อน 300 วัตต์

การละลายวุ้น

แช่แผ่นวุ้น (10กรัม) ในน้ำเย็น 5 นาที ใส่แผ่นวุ้นลงในจานแก้วใบเล็กที่ลึก
ทำการละลาย 1 นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 300 วัตต์ คนหลังจากทำการละลาย

การปรุงวัตถุเคลือบอาหาร (สำหรับขนมเด็ก)

ผสมวัตถุเคลือบอาหารสำเร็จรูป(ประมาณ 14กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัม และน้ำเย็น 250 มิลลิลิตร
ไม่ควรปิดฝาภาชนะเครื่องแก้ว ทำการปรุงประมาณ 3½ -4½ นาที โดยใช้ระดับความร้อน 900 วัตต์
จนวัตถุเคลือบอาหารเปลี่ยนสภาพเป็นสิ่งโปร่งใส
คนสองครั้งขณะที่ทำการปรุง

การปรุงผลไม้กวน

ใส่ผลไม้เล็ก ๆ (เช่นสตรอเบอรี่) 600 กรัมในภาชนะเครื่องแก้วที่มีขนาดเหมาะสม
เติมน้ำตาล 300 กรัมที่เตรียมไว้แล้วคนให้ทั่ว
คลุมอาหารและทำการปรุง 10-12 นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 900วัตต์
คนหลายครั้งขณะที่ทำการปรุง เทใส่ถ้วยแก้วใบเล็ก ปล่อยทิ้งไว้ 5 นาที

การปรุงอาหารพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนมสด (500 มิลลิลิตร) ตามข้อแนะนำของผู้ผลิตแล้วคนให้ทั่ว
ใช้ถ้วยแก้วที่มีฝาปิดคลุมอาหารและทำการปรุง 6½ - 7½ นาทีโดยใช้ระดับความร้อน 900 วัตต์
คนหลายครั้งขณะที่ทำการปรุง

การปรุงแผ่นเมล็ดอัลมอนด์ให้เกรียม

วางแผ่นอัลมอนด์ที่หั่นสไลด์ไว้เท่า ๆ กันไว้ในจานเซรามิคขนาดกลาง
ในระหว่างท็อบให้เป็นสีน้ำตาล คนหลาย ๆ ครั้งเป็นเวลา 3½ - 4½ โดยใช้ไฟ 600 วัตต์
ปล่อยทิ้งไว้ข้างในเตาอบ 2-3 นาที ใช้ถุงมือเมื่อนำอาหารออก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟ

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของเตาอบไมโครเวฟควรได้รับการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการสะสมของคราบไขมันและเศษอาหาร

- *พื้นผิวภายในและภายนอกเตาอบ*
- *ประตูและผิวขอบประตู*
- *จานแก้วและแกนหมุนถาด*



ควรมั่นใจว่าผิวขอบประตูสะอาดอยู่เสมอและปิดประตูอย่างถูกต้อง และควรปิดเครื่องก่อนที่จะทำความสะอาดเตาอบทุกครั้ง

1. เช็ดคราบสกปรกของพื้นผิวด้านในด้วยผ้าชุดน้ำสบู่และเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
2. พื้นผิวภายนอกควรทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
3. เมื่อต้องการทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ให้ออกโดยง่าย หรือต้องการขจัดกลิ่น ให้วางแก้วใส่น้ำมะนาวเจือจางลงบนจานแก้วตั้งเครื่องไปที่ระดับความร้อนสูงสุด เปิดเครื่องไว้ 10 นาที (ไอน้ำจะช่วยทำให้เศษอาหารหลุดออกง่ายและน้ำมะนาวจะช่วยขจัดกลิ่น)
4. ถาดแก้วสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้และล้างได้ในน้ำสบู่อุ่น ๆ

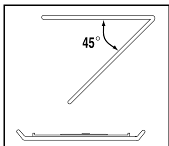


ห้ามเทน้ำเข้าในช่องระบายอากาศ ห้ามใช้วัสดุที่ทำให้เกิดรอยขูดขีดทำความสะอาดหรือใช้สารเคมีใด ๆ ควรเอาใจใส่เป็นพิเศษในการทำสะอาดผิวขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่า

- ไม่มีเศษอาหารติดสะสมอยู่
- เพื่อป้องกันประตูปิดไม่สนิท



ทำความสะอาดช่องเตาอบไมโครเวฟเมื่อใช้งานเสร็จแล้วทุกครั้ง โดยใช้สบู่ล้างจานแต่ให้ไมโครเวฟเย็นลงก่อนทำความสะอาดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ



เมื่อทำความสะอาดส่วนบนด้านในของเตาอบ จะสะดวกยิ่งขึ้นหากหมุนอุปกรณ์ให้ความร้อนให้ลงไปที่ 45 องศา แล้วทำความสะอาด

การเก็บรักษาและซ่อมบำรุงเตาอบไมโครเวฟ

ท่านควรศึกษาข้อควรระวังเล็ก ๆ น้อย ๆ เหล่านี้เพื่อการเก็บรักษาเครื่องหรือการนำเครื่องไปรับบริการซ่อมบำรุง

ท่านไม่ควรใช้งานเตาอบหากประตูหรือแผ่นผนึกผิวขอบประตูชำรุดเช่น

- *สลักประตูหัก*
- *แผ่นผนึกผิวขอบประตูเสื่อมสภาพ*
- *ตัวเครื่องบุบหรือเสียหาย*

ควรให้ช่างผู้ชำนาญเท่านั้นเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซม



ห้ามถอดฝาครอบเครื่องภายนอกออกจากตัวเตาอบเด็ดขาด ถ้าเตาอบมีอาการผิดปกติและต้องการซ่อมแซมหรือท่านมีข้อสงสัยในภาวะผิดปกติที่เกิดขึ้นท่านควรปฏิบัติดังนี้

- ควรถอดปลั๊กออกจากช่องรับเต้าเสียบ
- ติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด



ถ้าต้องการเก็บเตาอบของท่านชั่วคราว ควรเก็บไว้ในที่แห้งและปราศจากฝุ่น

- **เหตุผล**: เพราะฝุ่นและความชื้นอาจส่งผลเสียต่อชิ้นส่วนการทำงานภายในเตาอบ



เตาอบไมโครเวฟรุ่นนี้ออกแบบเพื่อให้ใช้ภายในบ้าน

ข้อมูลทางเทคนิค

TA

เนื่องจากบริษัทฯ มีการปรับปรุงเพื่อประสิทธิภาพที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นข้อมูลจำเพาะต่าง ๆ อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

รุ่น	CE2933N
กระแสไฟฟ้า	220 โวลท์ - 50 เฮิร์ตซ์
ใช้กำลังไฟ ไมโครเวฟ ย่าง ทำการปรุงแบบผสม	 1400 วัตต์ 1300 วัตต์ 2700 วัตต์
พลังงานความร้อนที่จ่ายออก	100 วัตต์/900วัตต์-6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2450 เมกกะเฮิรซ์
แมกนิตรอน	OM75P(31)
ระบบทำความเย็น	มอเตอร์ใบพัดลมเย็น
ขนาด (ก x ส x ล) ภายนอก ภายใน	 517 x 297 x 404 มม. 336 x 241 x 349 มม.
ขนาดจ	28 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 18 กก.โดยประมาณ

จ

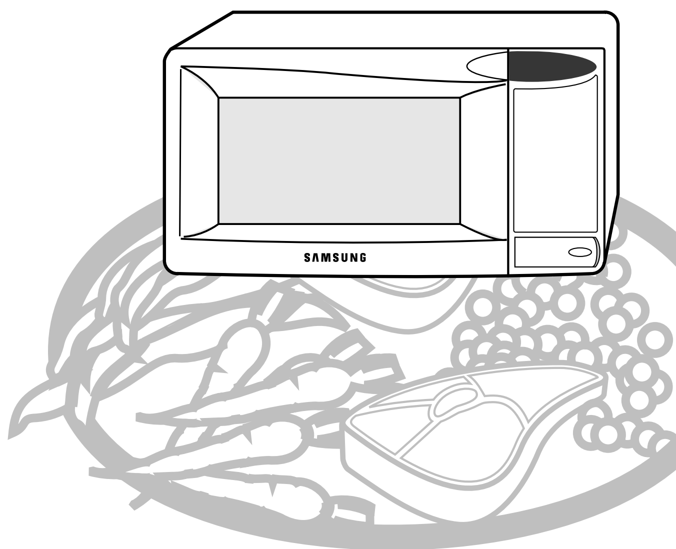


SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

CE2933N

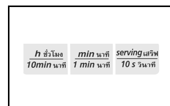


GB

If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** button once or more times.

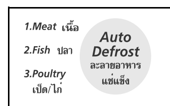


2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.

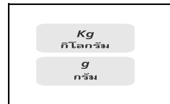


3. Press the **Start** button.
   Result: Cooking starts.
   The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Auto Defrost** button once or more time according to the type of food to the defrosted.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



3. Press the **Start** button.

If you want to add an extra minute

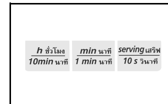


Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and then the 10min, 1min and 10s buttons.

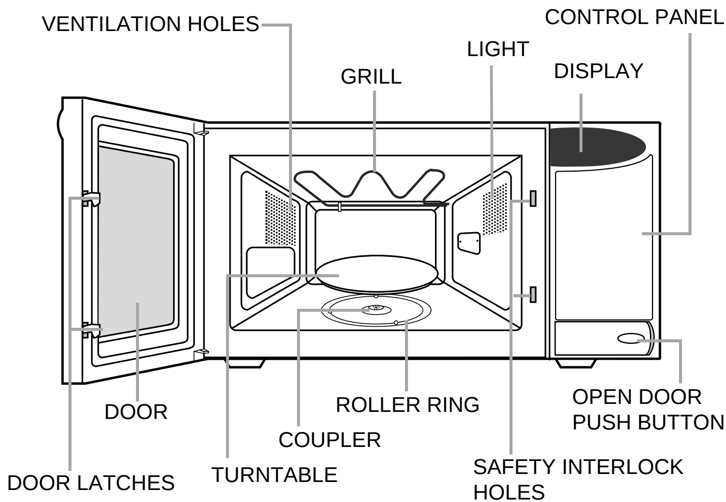


2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s buttons.

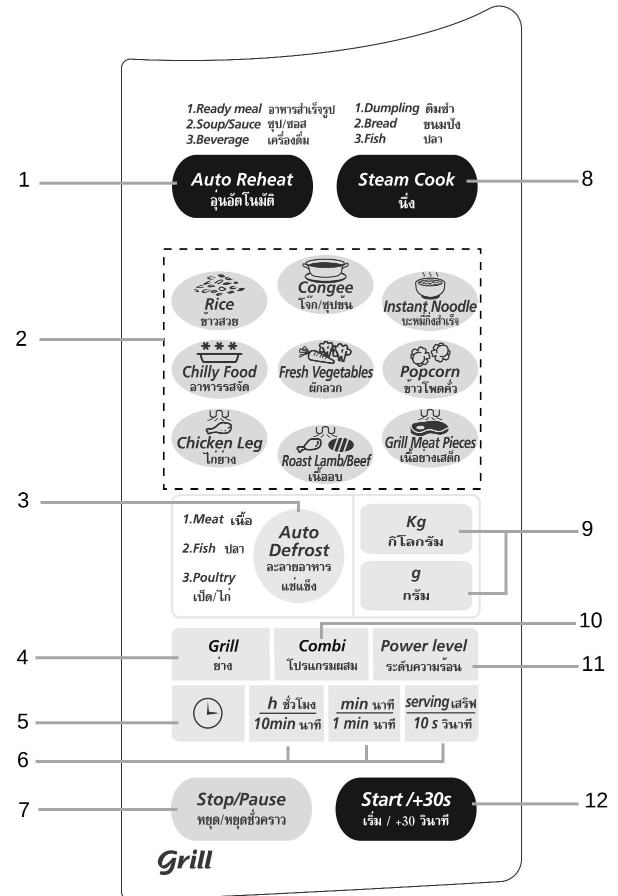


3. Press the **Start** button.

Oven



Control Panel

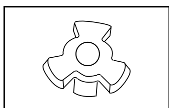


1. AUTO REHEAT SELECTION
2. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. CLOCK SETTING
6. TIME SETTING
7. STOP / PAUSE BUTTON
8. STEAM COOK SELECTION
9. WEIGHT SELECTION
10. COMBI MODE SELECTION
11. MICROWAVE MODE SELECTION
12. START BUTTON

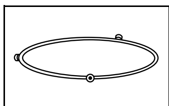
GB

Accessories

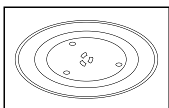
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



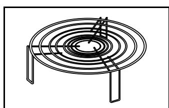
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the other dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.

 DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.



Important



Note



Caution

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. DO NOT use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. DO NOT heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers.
  Ex) Baby food jars
- Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. DO NOT operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. DO NOT cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. DO NOT touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason**:** This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

GB

Safety Precautions (Continued)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

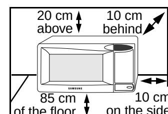
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

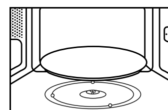
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

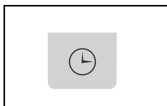
GB

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

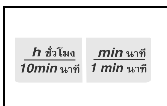
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

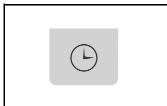


1. **To display the time in the...Then press the button...**

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the button again to start the clock.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

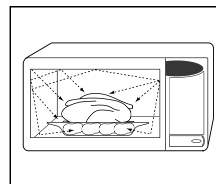
How a Microwave Oven Work

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Defrost***
- ***Instant Reheat/Cook***
- ***Auto Reheat***
- ***Steam Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



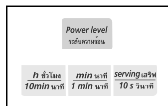
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.



2. Press **Start** button.
   Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

 The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below, try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven and display
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the **Start** button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

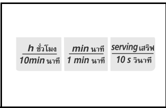
Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Power Level** button.
   Result: The 900W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** button.



3. Press the **Start** button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

Power Level	**Output**	
	MWO	**GRILL**
HIGH	900 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W

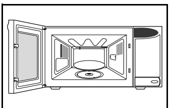
 If you select higher power level, the cooking time must be decreased. If you select lower power level, the cooking time must be increased.

GB

GB

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop Timerarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.



2. To stop completely;
Press the **Stop/Pause** button.
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Pause** button again.

 You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Pause**.

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



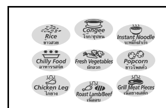
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Using the Instant Reheat/Cook Feature

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



Press the **Instant Reheat** and **Cook** button which you want the required number of times
Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time(once every minute).
3) The current time is displayed again, after open door and press the **Stop/Pause** button.

Example: Press the **Instant Noodle** (◌) button two times to cook the 300g instant noodle. Refer to the table on the next page for turther details.

 Use only recipients that are microwave-safe.

GB

The following table presents the various Instant Reheat and Cook Programmes, serving size, standing times and appropriate recommendations.

Food/ Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Rice	**1 serving** rice : 100 g water : 170 ml **2 serving** rice : 200 g water : 340 ml **3 serving** rice : 300 g water : 500 ml	5 mins	Wash rice and drain. Soak rice in water in a bowl for 30 minutes. Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
Congee	**1 serving** rice : 50 g water : 750 ml **2 serving** rice : 100 g water : 1300 ml	-	Wash rice and drain. Soak rice in water in a bowl for 30 minutes. Cook uncovered
Instant Noodle	**1 serving** rice :80 g water : 250 ml **1 serving** rice : 160 g water : 500 ml	-	Put the noodle in a bowl. Add in water. Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
Chilly Food	300 - 350 g 400 - 450 g	-	Plece refrigerated temperature food on the Plate Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
Fresh vegetables	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	-	Wash the vegetables. Put the vegetables into a bowl. Cover it during cooking and standing.
Popcorn	Use Micro popcorn bag (each for 80~100g)	-	Unfold the bag. Place in the middle of the microwave oven with right side.
Chicken Leg	200 g 400 g 600 g	5 mins	Brush the chicken pices with oil and spices like pepper. Lay the chicken pices with the bone-side up on the rack. When you hear the BEEP sound, turn over and brush with oil.
Roast Lamb/Beef	180-250 g 350-430 g 550-630 g	5 mins	Marinate with A1 sauce(steak sauce), Black soy bean sauce, pepper, sugar, onion for 15 mins. Prick meat with fork before marinate, the meat can be tender. When you hear the BEEP sound, tirn over and brush with sauce
Grill Meat Pieces	50-80 g 100-130 g 150-180 g	5 mins	Marinate with A1 sauce(steak sauce), Black soy bean sauce, pepper, sugar, onion for 15 mins. Prick meat with fork before marinate, the meat can be tender. When you hear the BEEP sound, tirn over and brush with sauce

GB

Using the Auto Defrost Feature

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, fish or poultry. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Auto Defrost** button.
   Press the **Auto Defrost** button once or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



3. Press the **Start** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press **Start** again to finish defrosting

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 9 for further details.

Auto Defrost Settings

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Meat	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps.
2. Fish	0.2-2 kg	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
3. Poultry	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.

Using the Auto Reheat Feature

The Auto Reheat feature has three pre-programmed Cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. The serving size is automatically set at 1, but can be change by touching serving/10s pad.

Fiest, place the food in the centre of the turntable.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button once or more times.



2. Select the serving size by pressing the **serving/10s** button. (Refer to th table)



3. Press the **Start** button

Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Auto Reheat Setting

The following table presents the various Auto Reheat programmes, quantities,standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Ready meal	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	1-2 mins	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.
3. Beverage	150 ml 250 ml	1-2 mins	Take the coffee, milk, water out of the refrigerator and heat covered.

GB

Using the Steam Cook Feature

To Cook Dumpling, touch the Steam Cook pad once.

To Cook Bread, touch the Steam Cook pad twice.

To Cook Fish, touch the Steam Cook pad three times.

Fiest, place the food in the centre of the turntable. Then, Close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam Cook** button once or more times.



2. Select the serving size by pressing the **serving/10s** button. (Refer to th table)



3. Press the **Start** button
   Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
   3) The current time is displayed again.

Steam Cook Setting

The following table presents the various Auto Reheat programmes, quantities,standing times and appropriate recommendations.

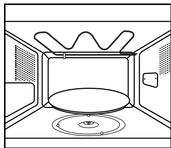
Code/Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Dumpling	150 g 300 g 450 g	1 min	Cut both ends of package put on a shallow dish. Arrange the dumplings or breads from out side to inside dish. Cover ir during cooking and standing.
2. Bread	150 g 300 g 450 g	1 min	Cut both ends of package put on a shallow dish. Arrange the dumplings or breads from out side to inside dish. Cover ir during cooking and standing.
3. Fish	200 g 400 g 600 g	1 min	Wash fish thoroughtly. Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish. Marinate fish with desired sauce and add desired accompaniment, e.g. ginger, mushroom etc. Put on a shallow dish. Cover it during cooking and standing, stirit before standing.

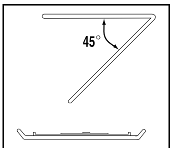
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave +grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is <u>cold</u> and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



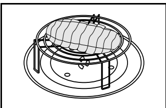


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the oof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

Choosing the Accessories

GB

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

 For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19.

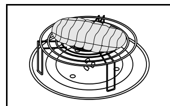
GB

Grilling

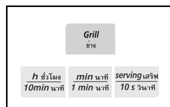
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack(metal rack) is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and then the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



4. Press the **Start** button.

 Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

 Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

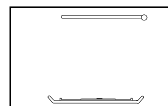
 Check that the heating element is in the horizontal position.

Combining Microwaves and the Grill

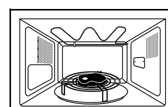
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

 ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



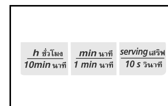
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 15 for further details.



2. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** button.
- Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.
- You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



5. Press the **Start** button.

Result: Combination cooking starts.
When the cooking time is over, the oven beeps four times.

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Multistage Cooking

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

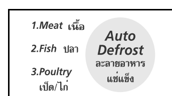
Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

✉ You can set between two and three stages in multistage cooking.

✉ If you set three stages, the first stage must be defrosting.

✉ Don't press **Start** button until you've set the final stage.



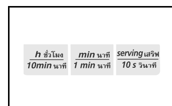
1. Press the **Auto Defrost** button once or more times. (fish in the example)



2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).



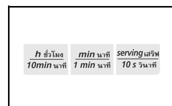
3. Press the **Power Level** button.
The microwave mode(I);
⊿ if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again once or more times. (600W in the example)



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the **Grill** button.
The Grill mode(II)



6. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minute.)



7. Press the **Start** button.
Result: The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.
◆ When cooking is over, the oven beeps four times.

Switching the Beeper Off

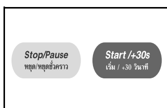
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Stop/Pause** and **Start** buttons at the same time.
   Result: The following indication is displayed.



   ◆ The oven does not beep each time you press a button or cooking ends.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Pause** and **Start** buttons again at the same time.
   Result: The following indication is displayed.



   ◆ The oven operates with the beeper on again.

Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Stop/Pause** and ⌚ buttons at the same time.
   Result: The oven is locked (no funtions can be selected).
   ◆ The display shows "L".

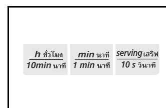




2. To unlock the oven, press the **Stop/Pause** and ⌚ buttons again at the same time.
   Result: The oven can be used normally.

Remembering Function

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Add some cooking time using the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Press the **Start** button.



- When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times (once every minute). And then, cooking mode will be "RESET" and the oven will forget the last cooking mode.
- If there's no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be "RESET" after 30 seconds.
- Press the **Stop/Pause** button and then cooking mode will be "RESET".

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera- ture carefully.

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7- 8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fis	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500g	7-9		

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
lease use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	300W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	450W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	(300W +Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	300W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

GB

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	450W+ Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

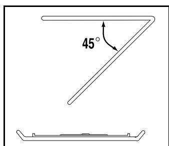
- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

GB

Technical Specification

GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2933N**
Power source	220V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W - 6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 404 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 18 kg approx

